





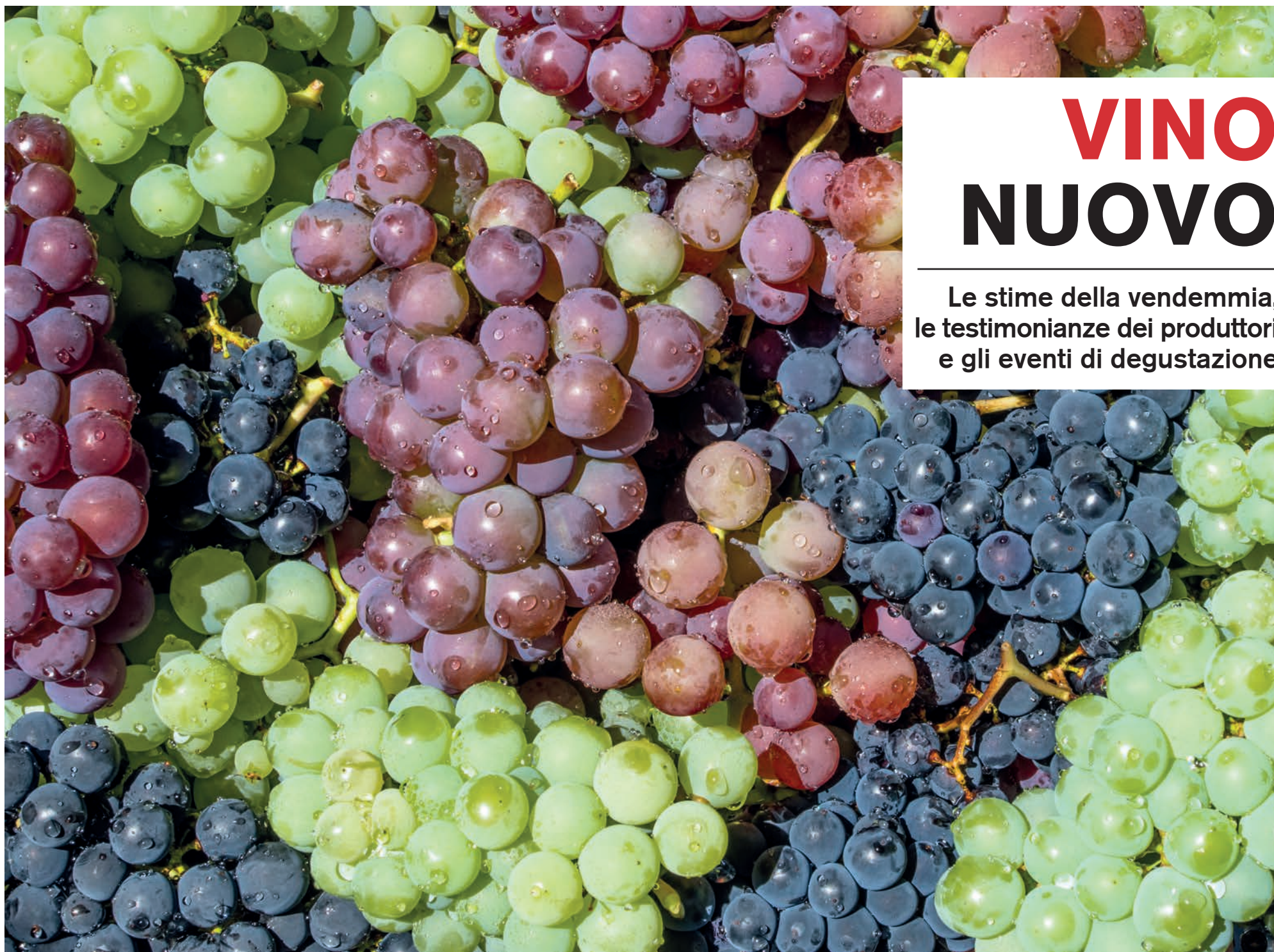
**Vivai
Landi**

via Reale 77, Mezzano - RA
vivailandi.com

CRONACA • SOCIETÀ • POLITICA • ECONOMIA • OPINIONI • CULTURA • SPETTACOLI • GUSTO • SPORT

Prezzo € 0,98
ISSN 2499-9460

 Reclam



VINO NUOVO

Le stime della vendemmia,
le testimonianze dei produttori
e gli eventi di degustazione



**Vivai
Landi**

Vivaio accreditato dalla
Regione Emilia Romagna per
la **distribuzione gratuita** di piante.

Prenotate su
vivailandi.com e segui le istruzioni
Reale 77, Mezzano - RA - 348 525 8662





**Mettiamo
radici per
il futuro**

8 - 21 OTTOBRE

SCONTI

FINO AL

50%



**CONSEGNE
GRATUITE***

FINO AL 18 NOVEMBRE

COMODA, VELOCE, GRATUITA*

VAI SU ESSELUNGA ONLINE

Scarica l'app



ALCUNI ESEMPI

PATATE DI
BOLOGNA DOP
ESSELUNGA
1,5 kg,



al kg
~~€ 1,99~~

SCONTO FIDATY 40%
al kg
€ 1,19

MOZZARELLA
ALTA QUALITÀ
GRANAROLO
100% latte italiano, 4x100 g



~~€ 4,78~~
(€ 11,95 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 2,39
(€ 5,98 al kg)

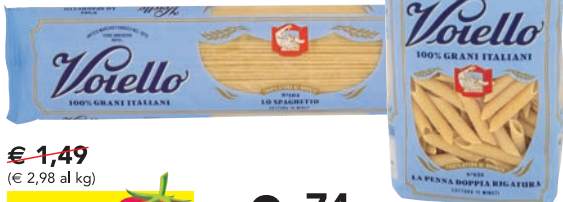
PROSCIUTTO
COTTO
FERRARINI
a fette 2x100 g



~~€ 7,98~~
(€ 39,90 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 3,99
(€ 19,95 al kg)

PASTA DI SEMOLA
VOIELLO
100% grani italiani,
trafilata al bronzo,
500 g



~~€ 1,49~~
(€ 2,98 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 0,74
(€ 1,48 al kg)

PASSATA VERACE
CIRIO
700 g

~~€ 1,99~~
(€ 2,84 al kg)

SCONTO FIDATY 50%

€ 0,99
(€ 1,41 al kg)



OLIO EXTRA VERGINE
COSTA D'ORO
l'Extra, 1 litro

~~€ 7,49~~

SCONTO FIDATY 40%

€ 4,49



BIRRA MORETTI
classica, 66 cl o
filtrata a freddo, 50 cl

**PREZZI
CORTI**

€ 0,99
(€ 1,98 al litro)



PAN GOCCIOLI
MULINO BIANCO
8 pezzi,
336 g

~~€ 2,66~~
(€ 7,92 al kg)

SCONTO FIDATY 40%

€ 1,59
(€ 4,73 al kg)



CARTA IGIENICA
SCOTTEX
Pulito Completo,
12 maxi rotoli



~~€ 11,99~~

SCONTO FIDATY 50%
€ 5,99



Scopri i negozi
più vicini a te



PROMOZIONE VALIDA NELLE PROVINCE DI BOLOGNA, MODENA,
RAVENNA E REGGIO EMILIA.

GLI SCONTI FIDATY SONO RISERVATI AI POSSESSORI DI CARTE FIDATY.
FINO AD ESAURIMENTO SCORTE.

ESSELUNGA®

NON C'È UNA SPESA CHE NON SIA IMPORTANTE.

IL PREZZO BARRATO INDICA IL PREZZO PIÙ BASSO APPLICATO NEI NEGOZI INTERESSATI DALLA PROMOZIONE NEI 30 GIORNI PRECEDENTI L'INIZIO DELLA PROMOZIONE. LA PERCENTUALE DI SCONTO È CALCOLATA A PARTIRE DA TALE PREZZO. LA PRESENTE INDICAZIONE NON SI APPLICA AI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI DEPERIBILI NÉ ALLE VENDITE SOTTOCOSTO.

*PER ORDINI DI ALMENO 130€, INOLTRE DALL'8 OTTOBRE AL 18 NOVEMBRE.
CONSEGNA A 6,90€ PER ORDINI DA 110€ A 129,99€ E A 7,90€ PER ORDINI INFERIORI A 110€.
INFO E COPERTURA DEL SERVIZIO SU ESSELUNGA ONLINE.

L'OPINIONE



Consigli utili per limitare la libertà di stampa

di Andrea Alberizia

Tra chi ha incarichi nelle pubbliche amministrazioni non sono rare le persone che, nello spazio di manovra di cui dispongono nel ruolo, preferiscono non rispondere alle domande dei giornalisti. Al Comune di Ravenna hanno fatto un passo avanti: hanno istituzionalizzato il divieto di parlare alla stampa.

Sta scritto nei documenti del bando da 800mila euro che mette a gara i servizi per la popolazione adulta più fragile e per il contrasto all'estrema povertà (gestione del dormitorio di via Torre, lo sportello di accesso e le unità di strada). Leggiamo insieme l'articolo 11 del capitolato d'appalto: «È fatto divieto a ciascun appaltatore aggiudicatario, nonché al personale da questo impiegato, di fornire agli organi di informazione qualsiasi notizia, dato, intervista o dichiarazione attinente il servizio svolto, se non preventivamente e formalmente autorizzato dalla stazione appaltante». Si parla solo con il permesso formale del Comune. Chi sgarra rischia penali da 200 a 600 euro.

La novità nelle linee di comunicazione di Palazzo Melato è stata scovata dai giornalisti del *Corriere Romagna*. La cosa è così lontana dalla prassi che addirittura l'Ordine dei giornalisti, tutt'altro che abituato a muovere critiche alle amministrazioni, si è indignato. Il presidente regionale Silvestro Ramunno, con il *Corriere*, ha usato la parola disastro: «I giornalisti sono soggetti terzi che vedono cose di interesse pubblico e per far questo devono poter accedere alle fonti».

E il Comune? Difende la decisione e tira dritto. Una nota dagli uffici assicura nessuna volontà di limitare la libertà di stampa (ah no?) ma solo «una grande e doverosa attenzione a tutela delle persone fragili per evitare che possano essere diffuse notizie parziali o incomplete».

A leggere il Comune pare si venga da un passato fatto di fughe di notizie sbagliate che hanno poi costretto le testate a rettificare. Non è successo. Insomma, la spiegazione, direbbe il conte Mascetti, è prematurata con scappellamento a destra. Dikasi supercazzola. È invece più facile che il rischio penali tappi la bocca a tutti.

Per limitare l'azione della stampa, non serviva scriverlo in un bando. Al Comune di Ravenna sarebbe bastato seguire l'esempio di altre realtà locali che hanno raggiunto lo stesso scopo senza inguaiarsi nei documenti scritti. Ne segnaliamo alcune a beneficio del Comune. La dirigenza della scuola superiore dove un prof ha mandato la foto del pene in chat agli studenti si è fatta di nebbia come se niente fosse. L'Ausl Romagna ci ha fornito i dati sulle certificazioni di idoneità ai Cpr aggiornate a sei mesi fa. L'Autorità portuale querelò due testate per andare a caccia di una fonte interna. Mica serviva un articolo nel capitolato d'appalto.

SOMMARIO

4 POLITICA

TENTATO STUPRO AL PARCO,
IL PD PARLA DI RIMPATRI

6 ECONOMIA

IL TURISMO TIENE,
BOOM DI STRANIERI IN CITTÀ

16 SOCIETÀ

A CERVIA UN FESTIVAL
PER CHIEDERE LA PACE

20 CULTURA

AL VIA IL NIGHTMARE,
IL LATO OSCURO DEL CINEMA

26 GUSTO

RECENSIONE RISTORANTI:
LA CUCINA VEGETALE DI UMNIA

L'OSSERVATORIO



Ce ne fossero, di Claudio Miccoli...

di Moldenke

Geologo, dirigente regionale per molti anni, esperto di fiumi, Claudio Miccoli è da sempre una presenza familiare nelle cronache locali. Nel 2024 era finito al centro dell'attenzione per le parole rivolte alla sindaca di Russi Valentina Palli durante un incontro pubblico sull'alluvione, quando aveva parlato di una sua presunta «crisi post parto» e di «equilibrio mentale». Dopo la minaccia di querela, Miccoli aveva chiesto scusa, spiegando di essersi fatto prendere dall'enfasi. Si tratta dello stesso Miccoli che nel 2026 si è presentato a Faenza come candidato sindaco sostenuto da Lega, Forza Italia e Democrazia Cristiana, facendo della critica alla gestione regionale del rischio alluvionale uno dei cardini della campagna elettorale. E che negli anni novanta era stato assessore comunale con il centrosinistra a Ravenna (definendosi, naturalmente, «indipendente»). A Faenza l'esperienza è durata il tempo di una stagione: candidato sindaco, 1.209 voti e il 4,56 per cento, risultato comunque sufficiente per entrare in consiglio comunale. Poi sono arrivate le vicende giudiziarie legate alla sua precedente attività professionale: indagato per le alluvioni del 2023 e 2024 e, a settembre, condannato a due anni nel processo per il crollo della diga sul Ronco del 2018, nel quale morì il tecnico della Protezione civile Danilo Zavatta. Questioni sulle quali, naturalmente, sarà la giustizia a fare il suo corso. Nel frattempo, il 30 settembre Miccoli si dimette dal consiglio comunale di Faenza. Motivo: un incarico legato al coordinamento del piano strategico di Forlì e dell'area vasta, che a suo dire sarebbe incompatibile con il ruolo di consigliere. Solo che a Forlì il gruppo consiliare del Pd ha chiesto al sindaco Gian Luca Zattini di chiarire natura, modalità e criteri della scelta, contestando anche il fatto che la notizia fosse arrivata prima dalla bocca di Miccoli, in un altro consiglio comunale, che da comunicazioni ufficiali del Comune di Forlì. E c'è pure il piccolo colpo di scena finale: dopo aver annunciato l'incarico come cosa fatta, ora sembra che si stiano «facendo dei ragionamenti». Quindi ricapitoliamo: assessore del centrosinistra, indipendente, dirigente regionale, critico della Regione, candidato sindaco del centrodestra, consigliere comunale per quattro mesi, indagato per l'alluvione, condannato per il crollo di una diga, dimissionario per un incarico a Forlì che però a Forlì è ancora oggetto di discussione. Ce ne fossero, di personaggi così, per il bene di una rubrica satirica come questa.

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXV - n. 1.161

Editore: **Reclam**
Edizioni e Comunicazione srl
Via della Lirica 43 - 48124 Ravenna
tel. 0544 408312
www.reclam.ra.itDirettore Generale: **Claudia Cuppi**
Fondatore: **Fausto Piazza**
Pubblicità e Marketing: tel. 0544 408312
digital@reclam.ra.it
Denise Cavina tel. 335 7259872
commerciale1@reclam.ra.it
Amministrazione: **Alice Baldassarri**
amministrazione@reclam.ra.itDistribuzione: **Roberto Poggi**
tel. 348 8544654
distribuzione@reclam.ra.itDirettore responsabile: **Luca Manservigi**
luca@ravennaedintorni.itCollaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Alessandro Fogli, Serena Garzanti** (segreteria), **Gabriele Rosatini** (grafica).Collaboratori: **Albert Bucci, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Francesco Farabegoli, Maria Vittoria Fariselli, Leonardo Ferri, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Alex Giuzio, Enrico Gramigna, Giorgia Lagosti, Ernesto Moia, Guido Sani, Angela Schiavina, Serena Simoni, Adriano Zanni.**Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani.**
Illustrazioni: **Gianluca Costantini.**
Redazione: tel. 0544 271068,
redazione@ravennaedintorni.itStampa: **Centro Servizi Editoriali srl**
Stabilimento di ImolaPoste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L.
353/2003 (conv. di legge 27/02/2004 n. 46)
art. 1 comma 1 DCB

17 OTTOBRE 2026 - ROMA

Manifestazione Nazionale

NOI SCEGLIAMO UN'ALTRA STRADA.
LA STRADA DELLA COSTITUZIONE.

Scendiamo in piazza per pretendere:

- ➊ Più **salari e pensioni**, cancellando la precarietà
- ➋ Una **sanità pubblica** accessibile a tutti.
- ➌ **Un fisco giusto**: chi ha di più deve contribuire di più, tassando extraprofitti e rendite.
- ➍ **Pace, diplomazia e investimenti** per il lavoro e l'ambiente, non per le armi.

Partenze pullman

- ⌚ 6:40 **Alfonsine** piazza della Resistenza
- ⌚ 6:45 **Bagnacavallo** parcheggio rotonda autostrada
- ⌚ 7:00 **Ravenna** cinema City
- ⌚ 7:00 **Faenza** piazzale lemca

Per prenotare, contattaci | 0544 244280
ra.manifestazioni@er.cgil.it
Per info entra su | cgilra.it

ROMA

La manifestazione inizierà alle
ore 13.30 con il concentramento
a Piazza della Repubblica e si
concluderà, dopo il corteo,
a Piazza del Popolo intorno alle ore 17.00

CERVIA

Tentato stupro in un parco, il Pd locale attacca il Governo: «Servono rimpatri efficaci»

Episodio all'alba del 4 ottobre, arrestato un 22enne straniero
Fdi chiede più controlli nelle zone a rischio

Il tentativo di violenza sessuale ai danni di una donna 43enne in un parco pubblico nella zona di via Cardano a Cervia all'alba del 4 ottobre, per il quale è stato arrestato un 22enne di origine senegalese, ha rapidamente superato i confini della cronaca per riaprire il confronto politico sulla sicurezza, sull'immigrazione e sui rimpatri.

Il sindaco Mirko Boschetti ha parlato di un «episodio gravissimo che non può essere sottovalutato», annunciando che il Comune è pronto a costituirsi parte civile qualora ne ricorrano i presupposti. Il primo cittadino ha inoltre indicato la sicurezza, «e quella delle donne in particolare», come una priorità, annunciando l'intenzione di rafforzare presidio del territorio, videosorveglianza e coordinamento con le forze dell'ordine. Sulla posizione dell'uomo arrestato, Boschetti ha auspicato che vengano valutati «tutti gli strumenti previsti dalla legge».

Ma è soprattutto la reazione del Pd cervese ad avere spostato il confronto sul terreno nazionale. «Davanti a un fatto di tale gravità, la risposta della politica non può limitarsi al pur doveroso sdegno, ma deve tradursi in posizioni chiare e senza sconti. L'aggressore risulterebbe essere un soggetto già noto, caratterizzato da un pregresso di irregolarità e precedenti che non avrebbero mai dovuto permettergli di circolare liberamente, rappresentando un grave pericolo per la collettività. Chi delinque e aggredisce deve essere giudicato con la massima severità consentita dalle nostre leggi, senza alcuna attenuante di contesto. È evidente che la filiera dei controlli e il monitoraggio dei soggetti con precedenti penali o in stato di clandestinità presentano enormi falle gestionali che ricadono drammaticamente sugli enti locali e sulla pelle dei cittadini. Le destre al governo nazionale, da anni concentrate su una propaganda securitaria fatta più di slogan elettorali che di fatti concreti, stanno fallendo proprio nell'ordinaria amministrazione della sicurezza e nella gestione dei rimpatri dei soggetti socialmente pericolosi». Il Pd di Cervia esige che lo Stato faccia la sua parte: «Chiediamo un potenziamento delle risorse per le Forze dell'Ordine e misure di rimpatrio reali ed efficaci per i soggetti che ne sono sottoposti. A livello locale, chiediamo invece che l'amministrazione continui a fare la propria parte potenziando la rete di videosorveglianza, l'illuminazione pubblica e il presidio delle aree sensibili».

Dall'opposizione, Fratelli d'Italia ha ringraziato le forze dell'ordine per l'intervento, ma ha sostenuto che il loro lavoro non possa essere sufficiente se la prevenzione non riesce a incidere sulle situazioni di rischio. Da qui la richiesta di rafforzare i controlli nei luoghi più esposti.



LA MOZIONE

La Pigna: «Hera e Comune facciano di più per aiutare le famiglie a pagare le bollette»

La lista civica di opposizione La Pigna ha presentato una mozione con cui chiede al Comune di Ravenna di attivarsi nei confronti di Hera e degli organismi competenti per introdurre nuove misure di sostegno alle famiglie alle prese con il peso delle utenze. Luce, gas, acqua e rifiuti, sottolinea la capogruppo Veronica Verlicchi, incidono sempre di più sui bilanci familiari e sui costi delle attività economiche.

La proposta chiede in particolare di sollecitare Hera Comm, attraverso Ravenna Holding, a valutare sconti, bonus straordinari e agevolazioni sulle forniture di luce e gas per i clienti in maggiore difficoltà economica. Verlicchi propone inoltre di rafforzare il bonus idrico integrativo attraverso Atersir, aumentando eventualmente sia l'entità del contributo sia la platea dei beneficiari.

Per la Tariffa Corrispettiva Puntuale dei rifiuti, La Pigna propone invece un'agevolazione sociale comunale, aggiuntiva rispetto al bonus nazionale, con riduzioni graduate in base all'Isee fino a 20mila euro, compatibilmente con le risorse disponibili. La mozione chiede infine di valutare un fondo comunale straordinario per sostenere le famiglie nel pagamento di luce e gas, indipendentemente dal fornitore scelto.

Il tema dei costi della raccolta rifiuti era già stato sollevato nelle scorse settimane anche dai sindaci dei Comuni della provincia, che avevano espresso congiuntamente a Hera preoccupazione per l'aumento della tariffa.

L'INCONTRO

A Faenza quattordici ricercatori dal Brasile per parlare di clima

Faenza si prepara ad accogliere la delegazione di quattordici ricercatori brasiliani provenienti dallo Stato del Rio Grande do Sul per l'inizio del progetto V-Clima, l'iniziativa di cooperazione internazionale dedicata al confronto sulle emergenze alluvionali e sulla ricostruzione. L'appuntamento centrale della visita sarà la conferenza in due giornate intitolata Oltre l'emergenza: vulnerabilità e strategie di mitigazione nel progetto internazionale V-Clima dalla Romagna al Brasile, promossa dal Settore Ricostruzione e dall'Ufficio progettazione europea dell'Unione della Romagna Faentina, in collaborazione con il coordinamento dei Comitati alluvionati dell'URF. La prima sessione dei lavori si terrà lunedì 12 ottobre, dalle 17 alle 20, il secondo appuntamento è programmato per martedì 13 ottobre, sempre dalle 17 alle 20, presso il Teatro dei Cappuccini (via Canal Grande).

INCARICHI

Formalizzata la nomina di Francesco Armiento a responsabile enti locali per Fratelli d'Italia



Giornata di confronto e progettualità per la dirigenza provinciale di Fratelli d'Italia che ha visto la presenza della Senatrice Marta Farolfi, del dirigente nazionale Roberto Petri e del Consigliere regionale Alberto Ferrero. Tra i temi trattati, la sicurezza, la sanità, il lavoro, l'energia. «In vista delle prossime scadenze elettorali» scrivono da Fratelli d'Italia «è stata formalizzata la nomina di Francesco Armiento a responsabile degli Enti

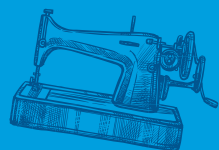
Locali per la provincia di Ravenna. Armiento, 59 anni, già consigliere comunale, capogruppo e candidato sindaco a Castel Bolognese e Imola.

Margherita Veca segretaria dei Giovani Dem di Faenza

Venerdì 2 ottobre, nella Sala delle Associazioni di via Laderchi 3 a Faenza, si è tenuto il Congresso di circolo dei Giovani Democratici dal titolo «Su la testa!». Dopo dieci anni guidati da Andrea Fortini, il testimone è passato a Margherita Veca, nuova Segretaria di circolo. Margherita Veca — faentina di 21 anni, studentessa universitaria e dipendente in una cooperativa del territorio — alla guida della segreteria. Nel presentare le linee guida del mandato, Veca ha posto al centro i valori di equità e uguaglianza sostanziale: «Un Paese equo è un Paese che riconosce che le persone non partono tutte dalla stessa linea di partenza. L'uguaglianza formale senza quella sostanziale rischia di rimanere un guscio vuoto».

U Like Moda

SARTORIA



**Orli e fiocchi
per i grembiuli scolastici**

PICCOLE RIPARAZIONI e PRONTO MODA

NUOVO ORARIO

Lun - ven: 14.30 - 19.00. Giovedì chiuso.

Via Romea, 85 - Ravenna - Tel. 327 736 3089

«Caro Direttore, se a Ravenna o altrove verrà accertato che qualcuno ha indossato il camice per fare militanza politica, anziché somministrare cure mediche, ne risponderà davanti alla giustizia. E colgo l'occasione per esprimere solidarietà a quei magistrati che sono stati insultati perché stanno lavorando alla verifica di questa ipotesi. Così come meritano rispetto i tanti medici del servizio pubblico, la quasi totalità, che ogni giorno fanno il loro dovere con serietà. Ma il suo appello mi dà l'opportunità di darle una notizia: gli uffici del Viminale sono già al lavoro per rivedere le regole sulle valutazioni sanitarie concernenti l'ammissione ai Centri per il rimpatrio. A breve ci sarà un risultato che dovrà reggere alla prova dei fatti e dei tribunali. Perché le vicende di Ravenna e alcune altre decisioni giudiziali ci impongono di considerare tutte le complessità della questione. Non esiste, infatti, solo la direttiva in discussione ma, secondo i più, anche una serie di obblighi di valutazioni che discendono da fonti primarie costituite dalle nostre leggi, dal diritto europeo e dalle convenzioni internazionali che l'Italia ha sottoscritto. Abolire semplicemente la visita preventiva, quindi, non può né deve abolire il presidio dei problemi di carattere sanitario che devono caratterizzare i luoghi di convivenza: né vogliamo farlo. Stiamo cercando il modo giusto ed efficace affinché, anche alla luce dell'esperienza, le verifiche sanitarie e la tutela della salute delle persone possano svolgersi con puntualità ed affidabilità ma senza trasformarsi in un pretesto per eludere la legge e per ostacolare l'esecuzione dei rimpatri».



MASTERCALSS DEGUSTAZIONI FOOD

OTTOBRE
16-17-18
PAVAGLIONE, LUGO (RA)

VENERDÌ - SABATO
DOMENICA

Con il Patrocinio:



NUOVI ORARI!

18:00 - 01:00
12:00 - 19:00



Delta
MEDICAL CENTER



MDM SERVICE
NOLEGGIO



COVER



vogue hair
HAIR · STYLE · ART



BCC RAVENNATE
FORLIVese
E IMOLESE
GRUPPO BCC ICCREA



DIEMME
ENOLOGIA 1923



Daniele Bassi
347 880786 Consulenze Finanziarie
PRIVATE BANKING



VALLI
VINO ENOLOGIA
LUGO 1984



Gagliardi srl
LAVORAZIONI SU MISURA

CAMERA DI COMMERCIO

Previsioni Prometeia 2026, aumenta il valore aggiunto provinciale: +0,4 per cento

Nel primo semestre export in crescita del 4,9 per cento
Per settembre-novembre stimate 10mila assunzioni

L'economia ravennate si prepara a chiudere il 2026 con una crescita leggermente più sostenuta rispetto alle precedenti previsioni. Secondo l'ultimo Osservatorio dell'economia della Camera di commercio di Ferrara e Ravenna, presentato l'1 ottobre, la società di ricerche Prometeia di Bologna ha rivisto al rialzo la stima del valore aggiunto provinciale, portandola a +0,4 per cento nel 2026, due decimi in più rispetto alla precedente previsione.

I dati del secondo trimestre mostrano soprattutto la ripresa dell'industria e delle costruzioni, mentre il commercio continua a risentire della prudenza dei consumatori. L'industria manifatturiera registra una crescita della produzione del 2,3 per cento rispetto allo stesso trimestre del 2025, superiore anche al dato regionale (+1,9). Positivo anche il dato degli ordini (+0,6 per cento), sostenuti soprattutto da quelli provenienti dall'estero, cresciuti dell'1,3 per cento.

Il commercio al dettaglio segna complessivamente una flessione dello 0,9 per cento. All'interno del settore, però, le dinamiche sono molto diverse: le vendite dei prodotti alimentari crescono del 3,7, mentre il commercio non alimentare scende del 2,7. In lieve calo anche la grande distribuzione organizzata: -0,2 per cento. Secondo l'analisi della Camera di Commercio, il dato riflette anche l'effetto dell'inflazione e una maggiore prudenza nei consumi, soprattutto per i beni non alimentari.

Uno dei dati più significativi arriva dall'interscambio con l'estero. Nel primo semestre 2026 le esportazioni ravennate raggiungono 3,087 miliardi di euro, con una crescita del 4,9 per cento rispetto allo stesso periodo del 2025. L'incremento è superiore sia alla media italiana (4,5) sia a quella dell'Emilia-Romagna (3). A trainare l'export ravennate è soprattutto la metallurgia.

Sul fronte del lavoro, l'Osservatorio segnala 10.730 assunzioni previste nel periodo settembre-novembre 2026. Il dato Excelsior evidenzia però una difficoltà di reperimento pari al 49,7 per cento: quasi una posizione su due, dunque, presenta difficoltà per le imprese nel trovare il candidato richiesto.

Le previsioni Prometeia indicano, infine, per il 2027 una crescita del valore aggiunto provinciale dello 0,3 per cento, dopo il +0,4 stimato per il 2026.

Chi assume in collina riceve 15mila euro

Chi assume lavoratori nei comuni montani potrà beneficiare di un contributo a fondo perduto dalla Regione fino a 15mila euro per ogni contratto. La misura riguarda tre comuni in provincia: Brisighella, Casola e Riolo. Sono finanziabili i contratti a tempo indeterminato, anche attraverso la trasformazione di un contratto a tempo determinato. Ogni impresa potrà ottenere l'incentivo per un massimo di 10 assunzioni. Il bando sarà aperto dal 12 ottobre 2026 e saranno considerate ammissibili le assunzioni effettuate a partire dall'1 settembre 2026 fino al 15 dicembre 2026. La dotazione del bando è di due milioni di euro complessivi, erogati in ordine cronologico. Maggiori informazioni sul sito della Regione.

FAENZA

Operaio di 42 anni morto in un cantiere

Colpito da un carico caduto da una gru. Quinto decesso sul lavoro quest'anno nel Ravennate. Sit-in dei sindacati

Un incidente sul lavoro in un cantiere edile a Faenza, l'1 ottobre in via Pana, è costato la vita a un operaio di 42 anni, Oleksandr Horobets. L'uomo è stato colpito da un carico precipitato da una gru. È il quinto morto sul lavoro in provincia di Ravenna nel 2026.

Secondo una prima ricostruzione, durante le operazioni di movimentazione, una parte del materiale trasportato dalla gru sarebbe improvvisamente caduta, colpendo il lavoratore. Sul posto sono arrivati i sanitari del 118, anche con l'elisoccorso, ma per l'uomo non c'è stato nulla da fare. Nell'incidente è rimasto coinvolto anche un secondo operaio, di 55 anni, che ha riportato traumi meno gravi. Dopo essere stato assistito sul posto, è stato trasportato all'ospedale di Ravenna.

A seguito dell'incidente i sindacati provinciali Feneal-Uil, Filca-Cisl e Fillea-Cgil hanno proclamato due ore di sciopero generale del settore per il 7 ottobre con un presidio unitario davanti al cantiere dell'infortunio mortale.

RUSSI

La Cgil ricorda Luciano Lama a trent'anni dalla morte

A trent'anni dalla morte, Russi organizza un convegno e una mostra fotografica in ricordo del suo cittadino onorario Luciano Lama, sindacalista e figura di primo piano della Cgil.

Giovedì 8 ottobre alle 17.30, nell'ex chiesa in Albis in piazza Farini, inaugurazione della mostra visitabile fino al 23 ottobre. Venerdì 9 ottobre alle 17.30 al teatro il convegno con la sindaca di Russi, Valentina Palli, la segretaria provinciale della Cgil, Manuela Trancossi, Valter Bielli della Fondazione Luciano Lama, Sergio Cofferati, già segretario generale Cgil, e Massimo Bussandri, segretario generale Cgil Emilia-Romagna.

TURISMO/1

AGOSTO: ARRIVI E PRESENZE IN LIEVE AUMENTO IN PROVINCIA NEL CAPOLUOGO GLI STRANIERI IN CRESCITA DEL 22 PERCENTO

Segno negativo per Cervia se si considerano i pernottamenti totali
I due comuni sulla costa valgono il 95 per cento del totale provinciale

Il mese di agosto 2026 per il turismo in provincia di Ravenna è stato molto simile allo stesso mese del 2025. I circa 345mila arrivi (in aumento gli stranieri, in calo gli italiani) valgono un lieve aumento dell'1,17 per cento, mentre i pernottamenti sono cresciuti dello 0,4 per cento (1,92 milioni in numeri assoluti). Se si prende in esame il periodo gennaio-agosto, la crescita è di 1,03 per cento per gli arrivi e 1,38 per le presenze. I dati provengono dall'Istat e sono stati diffusi dalla Regione. Vale la pena ricordare che i dati tengono conto solo delle strutture ricettive del territorio e con la dicitura di arrivi si indica il numero di persone, mentre presenze o pernottamenti indicano il numero di notti sul territorio. Una famiglia di tre persone in vacanza per una settimana conta tre arrivi e 18 presenze.

Alla realizzazione dei volumi provinciali contribuiscono quasi esclusivamente due comuni: Cervia raccoglie poco più di metà del totale del Ravennate (3,18 milioni di presenze su

6,19 nei primi otto mesi del 2026) e l'altra destinazione consistente è il capoluogo (2,7 milioni). Insieme fanno il 95 per cento del totale. La terza voce è Faenza con appena 1,25milioni pernottamenti. Il capoluogo ha una sua distinzione interna tra mare e città. Per quanto riguarda la città si registra un aumento del 9,1 per cento di arrivi e del 5,2 di presenze; il mare invece registra +0,9 per cento di arrivi e +2,4 di pernottamenti (che valgono l'83 per cento del totale comunale).

Il commento ravennate è affidato a Fabio Sbaraglia, assessore con delega al Turismo: «C'è un elemento particolarmente significativo, la componente internazionale: nell'intero territorio comunale gli arrivi dall'estero crescono



no del 12 per cento, in città l'aumento raggiunge il 22,1». Dei circa 88mila stranieri arrivati in città in otto mesi, 47.872 provengono dall'Unione europea, con una crescita del 13,4 per cento. Crescono molto anche i mercati europei non Ue: nel complesso il raggruppamento degli "altri Paesi europei" arriva a 20.163 arrivi, +62,4 per cento. All'interno di questo gruppo, il Regno Unito conta 5.785 arrivi, +20,6. Al mare gli stranieri sono 94.279 (più 4 per cento); le presenze straniere sono 600.393 (+2,6).

La fotografia da Cervia mostra un agosto in cui gli stranieri sono aumentati del 2,5 per cento ma non abbastanza per compensare il calo dell'1,08 degli italiani. Risultato complessivo del mese: perso lo 0,59 per cento di arrivi, ma aumentati dello 0,23 i pernottamenti.

TURISMO/2

Il consorzio Arco Lavori si aggiudica la concessione del porticciolo Il Comune riceverà 608mila euro di canone in due anni

Il consorzio Arco Lavori di Ravenna, colosso delle costruzioni che nel 2025 ha raggiunto il record di valore della produzione di 587 milioni di euro, si è aggiudicato la gara pubblica del Comune di Cervia per la concessione della gestione del porto turistico per due anni. L'offerta di Arco è risultata prima nella graduatoria finale sulla base della valutazione tecnica ed economica, precedendo altri tre operatori economici.

A seguito del rialzo offerto in sede di gara, nel biennio dall'1 ottobre 2026 al 30 settembre 2028, Arco corrisponderà al Comune di Cervia un importo complessivo di 608.220 euro (304.110 annui), oltre Iva per un totale complessivo pari a 742mila euro. Le risorse saranno utilizzate per la realizzazione di lavori di manutenzione rivolti alla migliore fruizione del compendio e delle zone limitrofe. Il porticciolo sorge su area demaniale perciò Arco dovrà anche corrispondere il canone allo Stato.

Il capogruppo di Fratelli d'Italia in consiglio comunale, Marco Delorenzi, segnala che Arco deteneva il 100 per cento di Arco Marina srl, precedente concessionario del porto (convenzione sottoscritta nel 2022 e cessata consensualmente il 31 dicembre 2025). Il Comune aveva motivato questa scelta con le mutate condizioni economiche e progettuali, annunciando un nuovo percorso di valorizzazione dell'area.

LUGO

Le istituzioni invitano i cittadini a progettare lo sviluppo della città

Percorso partecipativo per la pianificazione dell'area artigianale: sette mesi di incontri

Partirà nel mese di ottobre, per concludersi il prossimo aprile, il percorso partecipativo promosso dal Comune di Lugo per coinvolgere la cittadinanza nella pianificazione della messa in sicurezza idraulica e dello sviluppo urbanistico della zona artigianale di Lugo e Sant'Agata sul Santerno.

Il percorso chiamato "Transizioni produttive" nasce per dare una risposta condivisa alle sfide che riguardano il sistema produttivo del territorio. Innanzitutto quella della sicurezza, in termini sociali, economici, dell'approvvigionamento energetico delle criticità causate dalle alluvioni. Nello stesso tempo, data l'area interessata dal percorso partecipativo, il progetto riguarderà i mercati, il reperimento della forza lavoro, la formazione, la funzionalità infrastrutturale, la mobilità e il decoro delle aree produttive.

La prima fase del percorso sarà conoscitiva e mirata a coinvolgere cittadini, imprese, lavoratori e associazioni attraverso un questionario (online e cartaceo) che servirà a raccogliere percezioni di rischio e bisogni in merito all'area artigianale di Lugo e Sant'Agata sul Santerno, il cui masterplan verrà sviluppato nei prossimi mesi.

Una volta raccolti questi primi contributi, verranno organizzati incontri e laboratori sul campo di co-progettazione per mappare le criticità territoriali, definire le priorità e co-progettare le ipotetiche schede di intervento. Il tutto nell'ottica di definire le priorità di intervento sull'area artigianale in una sinergia tra pubblico e privato.

Le informazioni sul calendario degli incontri, i report di sintesi e gli strumenti di voto online sulle priorità saranno consultabili e accessibili al link <https://partecipazioni.emr.it/processes/transizioniproduttive>.



STRADE

Partito il cantiere per la rotonda di Osteria

Si è aperto nei giorni scorsi il cantiere di lavori pubblici a Osteria, frazione nel forese sud del comune di Ravenna, per realizzare la rotatoria all'incrocio tra via Dismano e la strada provinciale 101. L'opera era attesa da tempo per ridurre la pericolosità di un punto teatro di molti incidenti.

Il soggetto attuatore dell'opera è la Provincia che ha seguito la progettazione, il cantiere è stato affidato alla ditta Sacedil di Roma, l'intera opera ha un costo di circa 250 mila euro coperto anche grazie a un finanziamento regionale.

Si tratta di una rotatoria di 30 metri di diametro esterno, simile a quella realizzata in precedenza a San Zaccaria, a quattro braccia, con un ramo riservato alla Standiana e un'isola centrale insormontabile. Si prevede di concludere i lavori entro 180 giorni. La circolazione nei tratti interessati non verrà mai interrotta, pur con qualche rallentamento.

COTIGNOLA



IL NUOVO ASILO NIDO "IL CUCCILO" ACCOGLIE I CITTADINI

L'asilo nido comunale "Il Cucciolo" di Cotignola ha una nuova sede, costruita nel cortile della vecchia sede in piazzale Giovanni Paolo II (investimento di oltre 2,2 milioni di euro, interamente finanziato con fondi Pnrr). Il vecchio edificio è stato demolito. I lavori sono iniziati a febbraio 2024 e si sono conclusi lo scorso anno.

Per il 10 ottobre è in programma una mattinata di porte aperte per la cittadinanza. Si comincia alle 9.30 con una visita agli spazi, merenda e attività per i più piccoli, mentre alle 11 ci saranno i saluti istituzionali. Il nuovo asilo ospita tre sezioni, un'area tecnica a disposizione del personale e un piccolo auditorium. La struttura è realizzata con materiali eco-compatibili che garantiscono elevati standard di comfort e versatilità, creando anche uno spazio di dialogo con la vicina scuola materna, per promuovere la continuità del percorso educativo e scolastico 0-6 anni.

ENERGIE RINNOVABILI

Sei scuole e tre palestre in Bassa Romagna hanno aggiunto il fotovoltaico sui tetti

Sono entrati tutti in funzione i nove nuovi impianti fotovoltaici realizzati in altrettanti edifici pubblici nella Bassa Romagna, uno per ogni comune. Investimento complessivo di circa 468 mila euro finanziati al 95 per cento dalla Regione e per la parte restante dai singoli Comuni. Potenza che varia da 8 a 20 Kwh per un totale di 141,65 kW installati sui tetti di sei scuole e tre palestre: scuole medie di Alfonsine, palazzetto dello sport di Bagnacavallo, palestra comunale di Bagnara, scuole medie di Conselice, scuola materna di Cotignola, scuole medie di Fusignano, scuola materna Fondo Stilliano di Lugo, scuole medie di Massa Lombarda e palazzetto di Sant'Agata.



La **Pubblica Assistenza Città di Ravenna ODV** è un'associazione di volontariato che offre servizi di assistenza socio-sanitaria, supportando le persone più fragili e bisognose.

È appena trascorsa la giornata mondiale del soccorso: per noi prima di essere un insieme di tecniche è un grande gesto di umanità.

- Emergenza 118
- Dimissioni e trasporti con ambulanza
- Assistenza sanitaria per manifestazioni ed eventi
- Trasporti disabili con auto o pulmino
- Protezione Civile
- Volontariato sociale
- Filippo soccorso, progetto per i più piccoli

Cosa facciamo per voi



Via Antonio Meucci, 25
 ☎ pubblicaassistenza.ra.it

Tel: 0544 400888 - 0544 400777

Email: info@pubblicaassistenza.ra.it
 ☹ pa.ravenna

FONTI ALTERNATIVE

Biometano, nuovo impianto a Mandriole: produzione di 3,5 milioni di mc all'anno, tutti utilizzati da un'industria ceramica

Investimento di Agrisfera da 10 milioni di euro (di cui 2,3 dal Pnrr)
Si stima una riduzione della produzione di Co2 di novemila tonnellate annue

La cooperativa Agrisfera di Sant'Alberto ha avviato un nuovo impianto di produzione di biometano alla fattoria Guiccioli di Mandriole, realizzato dalla conversione del precedente impianto a biogas. I lavori sono iniziati il 4 luglio 2025 e la prima immissione di gas nella rete Snam è avvenuta il 29 luglio 2026. Il 2 ottobre l'inaugurazione ufficiale.

L'intervento, investimento complessivo di poco superiore ai 10 milioni di euro che ha beneficiato di un contributo Pnrr di 2,3 milioni di euro tramite il Gestore dei servizi energetici (Gse), consentirà di produrre fino a 400 metri cubi di biometano all'ora, per una produzione complessiva prevista di circa 3,5 milioni di metri cubi all'anno.

L'intera produzione viene acquistata da Marazzi Group di Sassuolo, tra i grandi operatori dell'industria ceramica, un settore caratterizzato da elevati consumi energetici nel quale la riduzione delle emissioni di Co2 rappresenta una delle principali sfide ambientali. La sostituzione di gas fossile con il biometano prodotto a Mandriole consente una riduzione stimata di oltre novemila tonnellate di Co2 all'anno.

L'impianto è alimentato ogni anno da circa



50mila tonnellate di biomasse, per metà di origine animale e per metà provenienti da colture vegetali destinate alla produzione di biometano. Il digestato risultante dal processo viene interamente utilizzato sui terreni di Agrisfera, completando un modello di economia circolare agricola nel quale le risorse generate dall'attività aziendale tornano a servizio della produzione agricola.

Biomasse e biogas

Il biometano è un gas combustibile derivato dal biogas, ottenuto rimuovendo da questo l'anidride carbonica. Assimilabile al gas naturale, il biometano può sfruttarne le infrastrutture ed essere utilizzato per la produzione di energia elettrica, per il riscaldamento o per l'autotrazione.

Il biogas sono una miscela di vari tipi di gas, principalmente metano e anidride carbonica, prodotti dalla fermentazione batterica in anaerobiosi (assenza di ossigeno) di residui organici vegetali o animali.

I residui utili possono avere più origini: scarti dell'agroindustria (trinciato di mais, sorgo o altre colture), dell'industria alimentare (farine di scarto o prodotti scaduti), dell'industria zootecnica (reflui degli animali o carcasse); si possono utilizzare anche colture appositamente coltivate allo scopo di essere raccolte e trinciate per produrre "biomassa", come mais, sorgo zuccherino, grano, canna comune, bietole.

AGRICOLTURA

IL NUOVO CDA CONASE HA 14 MEMBRI GIAMBI PRESIDENTE, BACILIERI DG

Giovanni Giambi è il nuovo presidente di Conase, il consorzio nazionale sementi di Conselice, associato a Legacoop Romagna. Giambi, direttore generale di Agrisfera, succede ad Andrea Dalmonte con Franco Michelinini (Progeo) che è stato confermato vicepresidente. Il nuovo direttore generale, Davide Bacilieri, succederà a Luca Bersanetti.

Le nomine arriva con la chiusura dell'ultimo esercizio che ha registrato un utile di oltre 700mila euro e ricavi complessivi per 13 milioni di euro. La cooperativa, nonostante le pesanti avversità legate al cambiamento climatico, ha venduto circa 17mila tonnellate di seme, mille tonnellate di seme tecnico e 250 tonnellate di erba medica.

La nomina è avvenuta all'interno del nuovo consiglio di amministrazione, eletto dall'assemblea dei soci. I componenti del Cda sono stati portati da 12 a 14, in rappresentanza di una base del Consorzio, che oggi conta 35 cooperative socie. Gli altri consiglieri sono Paolo Rosetti (Cab Comprensorio Cervese), Lorenzo Palanca (Cab Campiano), Luca Olivieri (Cab Massari), Franco Balducci (Cab Fusignano), Valentino Castaldi (Cab Terra), Antonio Dall'Amore (Terremerse), Massimo Mondini (Terremerse), Graziano Salsi (Progeo), Stefano Conigli (Molini Popolari Riuniti), Matteo Baldelli (Molini Popolari Riuniti), Laura Bedeschi (Apros)

e Marco Lanzoni (Cab Bagnacavallo e Faenza). Conase è nato nel 1974 per valorizzare i cereali prodotti dalle Cooperative agricole braccianti (Cab). Oggi riunisce a livello nazionale, le cooperative che producono seme e quelle che lo acquistano, occupandosi di sviluppo di nuove varietà, produzione e vendita di sementi di frumento tenero, frumento duro, orzo ed erba medica.



FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DALL'8 ALL'11 OTTOBRE

SAN DOMENICO viale Alberti 59/61

tel. 0544 401550;

COMUNALE 8 via Fiume Montone

Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;

CLASSE via Classense 70/A

(Classe) - tel. 0544 527410.

DAL 12 AL 18 OTTOBRE

DELL'AQUILA piazza XX Settembre 1

tel. 0544 30173;

COMUNALE 8 via Fiume Montone

Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;

SAN ZACCARIA via Dismano 587/A

(San Zaccaria) - tel. 0544 554006.

+ APERTURA TUTTI I GIORNI

**DELL'ANNO, FESTIVI COMPRESI,
24 ORE AL GIORNO**

servizio diurno 8 - 22.30

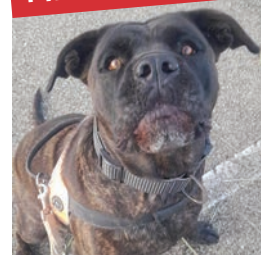
servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

COMUNALE 8 via Fiume Montone

Abbandonato 124 - tel. 0544 402514.

+ Per info www.farmacieravenna.com

FIDO IN AFFIDO

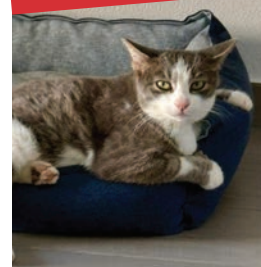


MAMBA

Mamba è un cane corso femmina di 6 anni, sterilizzata. Affettuosissima, va d'accordo con cani piccoli e gatti, mentre coi cani di taglia grande va

a simpatia. Con un breve percorso di affiancamento sarà la compagna ideale per chi ama cani con una certa presenza. Mamba è abituata in appartamento, per lei sarebbe ideale una casa con un po' di giardino. Per conoscerla ed innamorarvene contattate il **335 7713645**

ADOTTAMICI



MACCHIOLINA

Macchiolina è nata per strada, ma è desiderosa di un posto sicuro in famiglia. Ha circa due anni, sterilizzata, fiv e felv negativa, bellissima e

molto coccolona! Per conoscerla mandate un messaggio al **339 8952135**, ve ne innamorerete!

Liberty Cafe **RISTORANTE
PIZZERIA**

Specialità

CARNE - PESCE - PIZZA

PREZZI CONTENUTI - PORZIONI GENEROSE

**APERTO TUTTI I GIORNI PRANZO
E CENA - ANCHE ASPORTO**

Veranda estiva sulla via di passeggio di PUNTA MARINA TERME

V.le dei Navigatori 57
Tel. 320 1827107 - 327 63 06 508

CONVEGNO A FAENZA**Decarbonizzare l'edilizia: un progetto per facciate sostenibili e recupero degli scarti**

Ridurre l'energia necessaria per il funzionamento degli edifici e trasformare i rifiuti da costruzione e demolizione in nuovi materiali. Sono i due temi su cui hanno lavorato Alliance e Rewinds, i progetti coordinati dal Certimac di Faenza (organismo di ricerca e certificazione fondato e partecipato da Enea e Cnr). I risultati delle sperimentazioni saranno presentati in un convegno il 13 ottobre dalle 9 alle 13 a Faventia Sales (partecipazione gratuita, previa registrazione online sul sito di Certimac).

In 34 mesi di attività, i due progetti hanno coinvolto 14 imprese e 6 organismi di ricerca, sviluppando e sperimentando soluzioni su dimostratori pilota per valutarne prestazioni e possibilità di applicazione industriale. Alliance ha lavorato per sviluppare una facciata ventilata che integra un involucro ad alte prestazioni, un sistema termofotovoltaico — capace di produrre energia elettrica e termica — e componenti impiantistiche per la climatizzazione. Rewinds ha lavorato sul recupero di rifiuti da costruzione e demolizione per realizzare nuovi prodotti da costruzione.

Il passaggio dalla sperimentazione all'impiego nelle imprese sarà uno dei temi centrali del convegno: quali prestazioni offrono le soluzioni sviluppate, come integrarle nei prodotti e nei processi, e quali strumenti possono sostenerne l'adozione.

La plenaria, in programma dalle 9.30 alle 11, vedrà il contributo di Claudia Romano, responsabile area energia ed economia verde della Regione Emilia-Romagna, sulle strategie e sugli strumenti regionali per la decarbonizzazione, seguito dalla presentazione dei risultati e dei dimostratori a cura di Luca Laghi, direttore tecnico di Certimac. Dalle 11.30 alle 13 due sessioni parallele approfondiranno le facciate integrate di Alliance e i materiali circolari di Rewinds, con spazio agli interventi delle imprese partner sui risultati, sulle applicazioni e sui prossimi passi. La mattinata si concluderà con un light lunch di networking tra istituzioni, imprese e ricercatori.

**CERVIA****Nuovo nido, Cgil preoccupata: «Servono 4 assunzioni, non un appalto esterno»**

Il sindacato chiede al Comune una scelta politica e non tecnica
«Il paradosso del Pnrr che investe nel cemento e non nelle persone»

Il sindacato Cgil segnala che il Comune di Cervia potrebbe affidare la gestione del nuovo nido d'infanzia di Montaletto (48 posti) a un soggetto esterno per un'operazione che viene definita sperimentazione della durata di qualche mese: «È la classica strategia per mascherare un processo strutturale di esternalizzazione del servizio pubblico». Il sindacato chiede al Comune l'assunzione di 4 insegnanti.

Attualmente, nel nido a gestione comunale già esistente, le insegnanti dipendenti dirette dell'amministrazione sono il 30 per cento. «Con l'apertura del nido Montaletto e in assenza di un piano straordinario di reclutamento, questo rapporto subirà un ulteriore peggioramento: si arriverà al 21 per cento di insegnanti direttamente assunte dal Comune. Un progressivo svuotamento della componente pubblica che mette a rischio l'identità stessa dei servizi educativi del territorio».

La sigla del sindacato che si occupa della funzione pubblica aggiunge anche una riflessione più generale sull'uso dei fondi Pnrr che hanno contribuito alla costruzione dell'asilo: «Non possiamo tacere una contraddizione: il Pnrr ha permesso di costruire nuove strutture, ma non ha garantito le risorse per il personale che dovrà gestirle. Si investe nel mattone e non nelle persone: si aprono nidi nuovi e moderni, ma senza un piano di assunzioni che ne accompagni l'avvio. Il risultato è paradossale: strutture pubbliche all'avanguardia gestite, di



fatto, attraverso appalti esterni, perché il Comune non si è dotato per tempo del personale necessario a renderle davvero pubbliche nella sostanza, oltre che nel cemento».

La Fp-Cgil di Ravenna ribadisce che il tema in discussione non riguarda la qualità dell'offerta né il valore professionale delle educatrici coinvolte: «Il Comune di Cervia è oggi l'unico soggetto che può e deve compiere una scelta che non è tecnica, ma politica: l'assunzione di 4 insegnanti di nido».

Entra in scena. Fatti notare.

Prenota la tua pubblicità su Palcoscenico.

Spettacoli, interviste e protagonisti delle stagioni teatrali di Ravenna e della provincia. Palcoscenico parla a chi ama il teatro e vive la cultura del territorio. Dai alla tua attività lo spazio che merita per farsi apprezzare da un pubblico speciale.

Contattaci ora per promuovere la tua impresa.

0544 408312 • direzione@reclam.ra.it



Reclam
EDIZIONI E COMUNICAZIONE

AGRICOLTURA

Siccità e caldo pesano sulla vendemmia '26 «Produzione in calo del 15-20 per cento»

Il direttore di Coldiretti: «In collina necessari nuovi invasi per irrigare e reti di protezione da sole e grandine». La raccolta è meccanizzata in 7 aziende su dieci. «Il mercato dei vini? Inaccettabili i rincari dei ristoranti»

Siccità e caldo, entrambi spinti a livelli estremi, sono gli elementi climatici che determinano le caratteristiche della vendemmia 2026 nel Ravennate. Le conseguenze sono riduzione delle quantità, ma buona qualità.

Ne parla Assuero Zampini, direttore provinciale di Coldiretti, sulla base delle informazioni degli associati: «Stiamo vedendo una media provinciale della resa in linea con le previsioni della vigilia e cioè un calo medio del 15-20 per cento rispetto all'anno scorso. Le temperature hanno aiutato a evitare gli attacchi fungini. Per fortuna abbiamo registrato meno problemi di grandinate e vento».

A incidere sulla produzione è stata soprattutto la carenza di pioggia e questo si è fatto sentire di più nella zona collinare dove i sistemi di irrigazione sono meno diffusi nei vigneti: «Abbiamo delle situazioni dove il calo è arrivato anche al 40-50 per cento. Il grappolo è una riserva d'acqua per la vite, quando c'è scarsità di irrigazione la pianta la recupera dal frutto. È sicuramente un sistema intelligente per la sopravvivenza del vigneto, ma non si sposa con la produzione di vino».

Se il vigneto sul pendio diventa una coltivazione più difficile, il timore di Zampini è l'abbandono dei terreni: «Gli investimenti si spostano in pianura e questo aumenta l'abbandono delle zone montane dove invece la vigna avrebbe anche un ruolo di difesa idrogeologica. Una risposta può arrivare dalla corretta comunicazione

del valore anche etico che si portano dietro alcune attività agricole, evitando di mescolarle con altre realtà. Acquistare un vino prodotto in collina è anche un modo per andare incontro alla sostenibilità ambientale. Pensiamo a cosa sono i vigneti eroici delle Cinque Terre in Liguria».

Se l'accesso all'acqua è ormai una necessità chiara per l'attività agricola, allora Coldiretti prova a fare la sua parte: «Nelle sedi istituzionali in cui saremo presenti, a partire dai tavoli per il prossimo piano di sviluppo rurale, cercheremo di spingere perché vengano fatti bandi per la realizzazione di laghetti e invasi montani. Faremo incontri anche con i consorzi dei produttori per spiegare la necessità di queste opere».

Il clima sta modificando anche i modi di coltivare la vite. «Un tempo era frequente togliere le foglie per lasciare i grappoli più esposti al sole per favorire la maturazione, ora si interviene in modo opposto per evitare che il sole bruci gli acini». E poi aumenta l'utilità delle reti per ombreggiatura e antigrandine: «Non solo proteggono la pianta, ma danno anche condizioni migliori per i lavoratori tra i filari».

Anche se il lavoro manuale è sempre meno: «Il passaggio alla meccanizzazione della vendemmia è un percorso obbligato per tutti, per superare la difficoltà di trovare manodopera. Tra i nostri associati ormai la fa il 70 per cento delle aziende. La necessità di manodopera si riduce del 90 per cento».



La conseguenza è la riorganizzazione delle cantine per gestire il conferimento: «La raccolta meccanizzata riduce molto i tempi e le strutture non sempre hanno spazi per gestire i volumi di una vendemmia intera concentrati in un periodo più breve».

Ma l'azione a difesa dei vignaioli non può limitarsi al fronte della produzione, serve anche l'intervento sul mercato. «È ora di affrontare

seriamente la questione dei rincari delle bottiglie nei ristoranti. Trovare aumenti del 400 per cento non è più accettabile. Per il nostro territorio incide un po' meno perché quei rialzi riguardano soprattutto i vini di pregio, mentre il Ravennate produce soprattutto il cosiddetto vino da tavola. Però la gente non è più disposta ad affrontare certe cifre quando esce a cena. Viene il sospetto che il vino diventi la voce su



Le vigne coltivate dai **fratelli Antonio e Cesare Gallegati** si trovano sui terreni scoscesi ed argillosi dei Monti Coralli, a 200 metri sul livello del mare nel Comune di Brisighella. Il "corallo" dunque diventa l'ispirazione per il nome dei vini e il segno distintivo di una **produzione Doc e Docg di alta qualità**.

L'azienda è condotta con grande passione e in prima persona dai due fratelli, entrambi dottori in Scienze Agrarie (Cesare ha anche una seconda laurea in Enologia) e da sempre attenti alle problematiche di **sostenibilità ambientale**, tanto che con la vendemmia 2019 la produzione ha ottenuto la **certificazione biologica**. Presso il centro aziendale in via Lugo 182 a Faenza sono presenti una piccola cantina di vinificazione e stoccaggio e l'agriturismo composto da 5 camere e una saletta di degustazione dove si possono assaggiare i vini più preziosi della riserva storica.

Via Lugo 182 - Faenza - Tel. 0546 605842 - info@aziendaagricolagallegati.it - www.aziendaagricolagallegati.it





VITICOLTURA

A FAENZA 3.600 ETTARI VITATI, NESSUNO DEI 330 COMUNI IN REGIONE NE HA DI PIÙ. IN PROVINCIA IL 70 PERCENTO DEI TERRENI È TREBBIANO

L'Emilia-Romagna è al quinto posto tra le regioni italiane per vigneti. In un decennio le aziende nel Ravennate sono calate del 25 per cento.

Ravenna è al primo posto tra le nove province dell'Emilia-Romagna per superficie agricola dedicata alla viticoltura: da sola ospita un terzo dell'area a vigneto in regione. La coltivazione prevalente è il Trebbiano Romagnolo. Faenza è il comune più viticolo, non solo tra i 18 della provincia di Ravenna, ma anche più degli altri 312 nel resto della regione. L'Emilia-Romagna è al quinto posto tra le regioni italiane per ettari di superficie vitata per la produzione di uva da vino dopo Veneto, Sicilia, Puglia e Toscana.

Cia Romagna, associazione di categoria che rappresenta una parte delle imprese agricole, è al lavoro per la raccolta dati che servirà alla consueta pubblicazione di novembre dell'annata agraria, la fotografia del settore agricolo. I dati più recenti disponibili sono quelli del 2025 quando venne dedicato un focus specifico alla viticoltura. In provincia risultavano 16.580 ettari coltivati a vigneto (poco più di un settimo del totale della superficie agricola utilizzata).

Un report consultabile sul sito della Regione, con dati aggiornati al 2022, dice che Faenza (3.621 ettari) copre il 22 per cento del totale provinciale. Segue Ravenna con 2.015 ha, poi Lugo (1.849), Bagnacavallo (1.563), Brisighella (1.490). Nei dieci anni tra 2012 e 2022 nella provincia ravennate si è registrato un incremento della superficie vitata di 1.084 ettari, con una crescita di vigneti in termini percentuali del 7,2%. La crescita è stata generalizzata sulla maggior parte dei Comuni, ad eccezione di Brisighella, Riolo Terme, Casola e Cervia, in cui si osserva una diminuzione di superficie.

Il vitigno principe nel territorio ravennate è il Trebbiano romagnolo, coltivato sul 70 per cento della superficie vitata. Il Sangiovese si attesta al 9 per cento, seguono poi, con percentuali decisamente inferiori, Merlot (4), Pinot bianco e Chardonnay (3) e Albana (2).

Il confronto tra l'andamento dei dati riferiti a superficie vitata e numero di aziende viticole, nel decennio 2012-2022, mette in evidenza una tendenza già registrata a livello regionale. A un aumento contenuto della superficie vitata provinciale (+7 per cento) corrisponde una sensibile diminuzione del numero delle aziende viticole (-25 per cento). Questo ha determinato l'aumento della superficie vitata media aziendale di 1,3 ettari.

cui i ristoratori scaricano le spese dell'attività, ma così facendo si va a penalizzare un settore economico».

Anche perché, è convinto Zampini, le campagne di comunicazione da più parti insistono sui danni del vino: «È sempre il vino a essere messo sotto accusa, molto meno i superalcolici o altri prodotti alcolici. Dovremmo ragionare del vino come di un alimento che fa parte della

dieta mediterranea. Serve un'azione concertata con la pubblica amministrazione, dovremmo trovare anche degli alleati nell'ambito dei medici che riconducano gli allarmismi alla realtà dei fatti: un paio di bicchieri al giorno non hanno controindicazioni per la salute». Zampini auspica anche un cambio nel racconto del vino come prodotto: «Basta con questa narrazione di prodotto d'élite di cui vanno ca-

piti sentori e retrogusti. Si finisce per mettere soggezione nelle persone e c'è chi teme di non poter capire il vino e non lo ordina».

A gennaio del 2024 dall'Unione europea arrivò, con il silenzio-assenso a un progetto di legge irlandese, il via libera alle etichette sul vino con "alert sanitari", sul modello di quanto già avviene sui pacchetti di sigarette. Immediato fu l'allarme lanciato da Coldiretti

Ravenna: con oltre 16mila ettari coltivati a vigneto (sui 24mila totali della Romagna), la provincia di Ravenna è il territorio con la più ampia superficie vitata dell'intera regione. L'associazione di categoria parlava di «attacco diretto all'Italia che è il principale produttore ed esportatore mondiale con oltre 14 miliardi di fatturato, di cui più della metà all'estero».

Andrea Alberizia

IL GIGANTE/1

La cooperativa Terre Cevico di Lugo cavalca il boom del Trebbiano

Il direttore Galassi: «Da 700mila litri a 9 milioni in 25 anni»
Il gruppo è nato nel 1963 e oggi conta 992 soci in Romagna

Il Trebbiano occupa oggi il 70 per cento della superficie vitata della provincia di Ravenna. Al vitigno è stato dedicato un evento organizzato da Terre Cevico a giugno nella cantina di Alfonsine alla presenza di oltre seicento persone, tra base sociale cooperativa, esperti, enologi, stampa e appassionati.

Cevico è un gruppo cooperativo nato a Lugo nel 1963, oggi conta 3.616 ettari di vigneto in Romagna, 992 soci tra viticoltori e cantine associate, esporta in 90 Paesi e ha un fatturato consolidato per l'esercizio finanziario 2024/25 di 213,2 milioni di euro con un utile netto di 1,98 milioni di euro.

Paolo Galassi, direttore generale di Terre Cevico, ha fatto il punto sull'andamento del mercato e l'evoluzione dei consumi del Trebbiano. «Sino al 2001 il confezionato di Trebbiano era inferiore ai 700mila litri, oggi siamo arrivati a oltre 9 milioni. La sua valorizzazione è iniziata molti anni fa con il progetto vino convenzionale nel formato brick, divenuto poi Trebbiano da agricoltura biologica e altre tipologie di formati e presenze crescenti in altri mercati. Il primato in questa categoria di prodotto che ha visto appunto declinare la denominazione da Trebbiano Igt con il marchio Sancrispino ad una versione di vino biologico, già allora ci ha consentito di attirare l'attenzione dei grandi player della grande distribuzione».

Per quel che riguarda l'export, Galassi cita due casi di Paesi anche culturalmente lontani dalla nostra tradizione: «Negli ultimi 12 mesi in Giappone abbiamo venduto un milione di bottiglie di spumante ed anche gli spumanti venduti in Svezia con un progetto dedicato ad un solo cliente si assestano su questo dato. L'Italia oggi vede un trend di crescita importante nel canale ristorazione, siamo a 800mila bottiglie vendute per questa categoria di vini, con un trend di crescita del +8 per cento».



IL GIGANTE/2

La coop faentina Caviro ora investe nei vini dealcolati. Nuovo stabilimento in Emilia per il Tavernello più leggero

La cooperativa vitivinicola Caviro, fondata a Faenza sessant'anni fa, ha inventato il noto brand Tavernello e oggi è tra i pionieri a produrre e imbottigliare vini dealcolati interamente in Italia.

Nelle scorse settimane è stato presentato Tavernellow, spumante gassificato parzialmente dealcolato al 3 per cento. La nuova tecnologia installata nel sito produttivo di Savignano sul Panaro (Modena) - investimento di oltre 1,8 milioni di euro e una capacità di 9 milioni di bottiglie all'anno - è in grado di produrre vini con gradazioni inferiori al 9 per cento, fino a valori prossimi allo zero.

Il vino dealcolato non è una bevanda analcolica aromatizzata. Tavernellow nasce infatti da una vinificazione e fermentazione tradizionali delle uve. Solo successivamente viene sottoposto a un processo di dealcolazione parziale che riduce il contenuto alcolico. È una differenza anche normativa, prima ancora che tecnica. La legge non consente di aggiungere aromi al vino, quindi ogni sfumatura percepita nel bicchiere è quella che il vitigno ha davvero espresso in vigna. La spuma è ottenuta con un'integrazione di anidride carbonica.

Il gruppo Caviro ha 22 soci - di cui 20 cantine sociali - e oltre 11.500 viticoltori distribuiti in otto regioni, per 35.200 ettari vitati. Le cantine socie hanno lavorato nell'ultimo anno oltre 534mila tonnellate di uva, circa il 9 per cento della produzione nazionale, che si traducono in 150 milioni di litri di vino confezionato ed esportato in 90 Paesi. L'esercizio 2025 si è chiuso con ricavi consolidati pari a 351 milioni di euro, nella top 10 dei gruppi italiani.



LA FILOSOFIA

Quando il vino è naturale e l'imperfezione diventa un valore

La rivoluzione dei vignaioli artigiani: meno interventi in cantina, più territorio, annate e identità
E in Romagna una generazione di produttori prova a restituire alla bottiglia il suo carattere agricolo

In un momento in cui il vino perde consumatori, soprattutto nei mercati maturi, quello artigianale può indicare una strada diversa: non bere di più, ma bere con maggiore attenzione. Conoscere chi coltiva la vigna, capire dove nasce una bottiglia e accettare che ogni vendemmia abbia una voce propria. È un modo di restituire al vino la sua natura agricola, prima ancora che commerciale.

Occorre però chiarire le parole. “**Biologico**” è una certificazione disciplinata dalla legge; “**biodinamico**” segue principi e certificazioni specifiche; “**naturale**”, almeno in Italia, non possiede ancora una definizione legislativa univoca. Esistono protocolli privati rigorosi, come quello di VinNatur, che ammette come unico additivo l'anidride solforosa entro limiti molto bassi, 30 milligrammi per litro nei rossi e 50 nei bianchi, rosati, dolci e spumanti. Naturale, dunque, non significa necessariamente “senza solfiti”: una certa quantità può formarsi durante la fermentazione e alcuni vignaioli ne aggiungono pochissima per proteggere il vino. Il punto centrale è un altro, ridurre l'intervento. La normativa europea autorizza numerosi strumenti enologici, tutti legali e sottoposti a precise condizioni d'impiego. Oltre alla solforosa, antiossidante e conservante, si possono utilizzare acido tartarico per correggere l'acidità, tannini, enzimi, lieviti selezionati, mannoproteine, gomma arabica, carbone enologico, dimetildicarbonato per il controllo microbiologico, carbossimetilcellulosa e poliaspartato di potassio per la stabilità tartarica. Chiarifiche e filtrazioni possono inoltre ricorrere a diversi coadiuvanti. Non è una lista di veleni, sono pratiche autorizzate, spesso, per molti, preziose quando una fermentazione rischia di arrestarsi o un vino presenta instabilità. E non tutte le grandi cantine le impiegano tutte, sempre. La questione è culturale, l'enologia industriale tende a cercare sicurezza, ripetibilità e lunga conservazione; il **vignaiolo artigiano** prova invece a ottenere uve tanto sane da rendere superflua buona parte delle correzioni. Il suo lavoro non consiste nel “non fare nulla”, ma nel fare moltissimo prima, in vigna, e intervenire con misura dopo. Questa differenza si avverte nel bicchiere. Una produzione costruita per offrire ogni anno lo stesso profilo può ricorrere ad assemblaggi, lieviti selezionati, controllo spinto delle temperature, aggiustamenti dell'acidità, chiarifiche e filtrazioni. È una scelta che rassicura il mercato, il consumatore ritrova il gusto che conosce. Il vino artigianale accetta invece **il rischio della variazione**. Un'estate torrida, una primavera piovosa o una vendemmia fresca modificano maturità, acidità, tannini e profumi. Il 2026 non deve necessariamente assomigliare al 2025. Le fermentazioni spontanee, affidate alle popolazioni



La vigna di Ancarani, a Oriolo dei Fichi. Rita Babini, della cantina faentina, è la presidente nazionale della federazione dei Vignaioli Indipendenti, di cui parliamo nel box in basso

di lieviti presenti sulle uve e negli ambienti di cantina, accrescono questa diversità. Non sono una formula magica e richiedono uve impeccabili, pulizia e grande capacità di ascolto; possono però restituire una trama aromatica meno prevedibile rispetto a un ceppo selezionato per lavorare rapidamente e produrre un risultato definito. L'annata smette così di essere un difetto da cancellare e diventa parte del racconto.

Anche il mercato sta cambiando. Secondo l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), nel 2024 il consumo mondiale è sceso a circa 214 milioni di ettolitri, il 3,3 per cento in meno rispetto all'anno precedente e il livello più basso dal 1961. Inflazione, nuovi stili di vita e mutamenti generazionali stanno ridisegnando il settore. Mancando una definizione condivisa, è difficile misurare con precisione la crescita del solo vino naturale; è però evidente la sua maggiore presenza nelle enoteche, nei ristoranti e nelle fiere,

mentre le ricerche sui giovani consumatori segnalano interesse per provenienza, sostenibilità, trasparenza, rossi leggeri, orange wine e produzioni a basso intervento. Sarebbe sbagliato tradurre tutto questo nello slogan “vino naturale uguale vino sano”. L'alcol rimane tale in qualunque bottiglia e il consumo responsabile è l'unico davvero difendibile. Più correttamente, questi vini rispondono al desiderio di **bere meno ma meglio**, scegliendo prodotti riconoscibili, agricoli e legati a persone reali. Vendere una storia autentica, oggi, può essere più convincente che vendere uno status.

In Romagna questa sensibilità non è una moda arrivata ieri. **Paolo Francesconi**, sulle colline faentine, conduce l'azienda di famiglia dal 1992: scelse immediatamente il biologico, quando il termine era ancora lontano dal linguaggio pubblicitario, e dal 2002 si è avvicinato alla biodinamica. Nei suoi vini cerca il carattere della singola vigna e del clima dell'annata, lavorando su uve identitarie come Sangiovese, Albana e Centesimino. Un altro riferimento storico è **Villa Papiano**, nell'Appennino di Modigliana: prima vendemmia nel 2001, agricoltura biologica praticata dal 2000 e biodinamica dal 2018. Qui altitudine, boschi e marne arenacee danno vini sottili e salini, figli di una viticoltura di confine. Ad Oriolo dei Fichi, **Ancarani** prosegue una storia familiare avviata dal nonno negli anni Sessanta, coltivando in biologico e vinificando nel rispetto del vitigno e dell'annata; alcune cuvée fermentano con i propri lieviti e si affinano in cemento o rifermentano spontaneamente in bottiglia. Sempre sulle colline faentine, **San Biagio Vecchio** lavora soltanto varietà locali, senza diserbi né trattamenti sistemici, con fermentazioni spontanee e poca solforosa. A Brisighella, Stefano Bariani ha fondato **Fondo San Giuseppe** nel 2008, scegliendo un altopiano circondato dai boschi e immaginando il vino come frutto della terra da intaccare il meno possibile. Sempre a Brisighella, **Andrea Bragagni** lavora dal 1998 appena tre ettari e mezzo di vigna. Albana, Trebbiano, Famoso e Sangiovese vengono coltivati senza concimazioni, vendemmciati a mano e vinificati con fermentazioni spontanee, senza lieviti selezionati né sostanze esterne: vini schietti, talvolta spigolosi, ma profondamente fedeli alle colline marnoso-arenacee da cui provengono. A Castrocaro, **Marta Valpiani** interpreta calanchi, spungone, argille e sabbie attraverso una cantina dichiaratamente artigianale. Sono percorsi differenti, non una confraternita con un unico vangelo. Li unisce la convinzione che il territorio non sia un'immagine da stampare sull'etichetta, ma un organismo da custodire. In Romagna significa difendere vitigni come **Albana, Trebbiano, Sangiovese, Centesimino e Rebola**; accettare le differenze fra sabbie gialle, calanchi, spungone e marne appenniniche; conservare vigne, paesaggi e saperi che una produzione standardizzata rischierebbe di rendere marginali. Il vino artigianale migliore non è necessariamente torbido, eccentrico o difettoso. È un prodotto libero, ma non trascurato; vivo, ma non casuale. Soprattutto, non promette di essere identico per sempre. Il nostro giornale porta poi avanti da qualche anno un'attenzione particolare verso chi si occupa di vino in modi artigianali e lavorazioni naturali, tramite una serie di interviste mirate che, oltre ai vignaioli summenzionati, ha visto coinvolti, solo per citare gli ultimi, Cristiano Mengozzi di Predappio, che con la sua azienda **SaDiVino**, oltre alla certificazione biologica per uve e cantina, ha un impatto zero per il fotovoltaico installato sul tetto della struttura; o Luca **Terrabusi** di Fognano di Brisighella, che in cantina non usa nemmeno la solforosa, o ancora Pietro “**Quinzân**” Bandini, che a Castel Raniero di Faenza ha ridato lustro all'autoctono Centesimino. Un modo per ricordarci che il vino è il risultato irripetibile di un luogo, di una stagione e del lavoro umano. Proprio nell'epoca della riproducibilità assoluta, questa imperfezione controllata potrebbe essere la sua qualità più moderna.

Alessandro Fogli

LA FEDERAZIONE

**La Fivi garanzia di qualità. Alla guida degli “indipendenti” c'è una faentina
In novembre la fiera nazionale a Bologna**

La Fivi (nata nel 2008 e parte della Cevi – Confederazione Europea dei Vignaioli Indipendenti, che comprende associazioni di Vignaioli provenienti da tutta Europa) ha lo scopo di promuovere e tutelare la figura, il lavoro, gli interessi e le esigenze tecnico-economiche del vignaiolo indipendente italiano, inteso quale soggetto che attua il completo ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto finale. Fivi (la presidente nazionale è Rita Babini, che gestisce insieme al marito l'azienda agricola Ancarani a Oriolo dei Fichi, il presidente della delegazione Romagna è invece Marco Stefanelli) difende dunque gli interessi morali, sociali, tecnici, economici e amministrativi dei vignaioli indipendenti, rappresentandoli di fronte alle istituzioni con un ruolo attivo nei processi normativi e amministrativi, lottando in prima battuta contro la burocratizzazione del sistema e per la democrazia nei Consorzi di tutela. Dei vini Fivi ci si può fidare quasi ciecamente. Prima di tutto perché oltre il 50% dei vigneti è a coltivazione biologica/biodinamica, e poi perché il vignaiolo indipendente è un vero e proprio difensore della tipicità legata al territorio, considerato che il suo scopo, oltre a fare il vino, è esprimere e tradurre i diversi terroir, custodire il paesaggio e portare gioia al consumatore. Il vignaiolo indipendente coltiva la propria uva e quindi l'origine del suo vino è certificata dalle fatiche compiute prima in vigna, passando dalla cantina fino a giungere in bottiglia sugli scaffali di enoteche e ristoranti. L'origine non è un fattore secondario, soprattutto se si vuole bere un vino che racconti un territorio. La tradizionale Fiera Fivi nazionale si terrà a Bologna dal 21 al 23 novembre.

LA CRITICA

Ecco i vini della provincia premiati dalle guide di settore A Gallegati i "Tre Bicchieri"

Tra le cantine con più segnalazioni Fattoria Zerbina e Podere La Berta

Come di consueto la provincia di Ravenna è presente molto bene sulle maggiori guide enologiche. Nei giorni scorsi, per esempio, sono state diffuse le anticipazioni del **Gambero Rosso** 2027 (in uscita a fine mese) e tra i 15 vini considerati migliori di tutta la regione (quelli a cui è stato assegnato l'ambito riconoscimento dei Tre Bicchieri) c'è anche l'Albana secco Corallo Giallo 2025 della cantina faentina-brisighellese Gallegati. Lo stesso vino, ma annata 2024, è segnalato nella guida attualmente in distribuzione, la 2026, dove hanno meritato una segnalazione anche le cantine (sempre tra Faenza e le colline di Brisighella) Ca' di Sopra, Podere La Berta, Trerè, Fattoria Zerbina e, da Russi, la Tenuta Uccellina. Tra le "altre cantine" segnalate in breve dal **Gambero Rosso** anche altri esponenti del territorio tra Faenza e Brisighella come Baccarini, Tenute Bacana Stefano Ferrucci, Paolo Francesconi, Poderi Morini, Poderi del Nazareno, Tenute Tozzi e Terra e Sale.

Passando alla guida **Slow Wine** della galassia Slow Food, nel 2026 sono stati segnalati **Vigne dei Boschi** di Solarolo per il Romagna doc Albana Monterè Brix 2023, mentre **Palo Francesconi** di Faenza ha ottenuto la Chiocciola, sorta di super-segnalazione, fin dalla prima edizione, essendo considerato il vignaiolo slow per definizione. **Ancarani** di Faenza è nella sezione "Top Wine Vino Slow" con il Romagna Bianco Oriolo Fuoristrada 2023 (trebbiano), così come **Fattoria Zerbina** di Marzeno con il Romagna doc Sangiovese Poggio Vicchio 2022. Non poteva mancare **Fondo San Giuseppe** di Brisighella, anche il suo trebbiano Tera 2024 è considerato Vino Slow.

La guida dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), la **Vitae**, nelle quattro selezioni nazionali delle cento etichette, fa emergere tre vini della provincia, ossia **Fattoria**

Zerbina per il Romagna Sangiovese Marzeno Pietramora Riserva 2019, inserito fra i 100 Grandi Vini, la categoria riservata alle etichette considerate iconiche per valore organolettico, prestigio e riconoscibilità. Poi **Podere La Berta** di Brisighella per il Romagna Albana Passito 2017, incluso fra i 100 Vini Innovativi/Rivelazione, con 97 punti. **Ancarani** per il Romagna Centesimino Oriolo 2023, selezionato fra i 100 Vini Valore/Prezzo, dedicati alle bottiglie capaci di abbinare qualità elevata e accessibilità.

Arrivando alla guida **Bibenda** di Fondazione Italiana Sommelier non ha premiato nessun vino della nostra provincia con il massimo riconoscimento dei Cinque Grappoli, sebbene molti siano stati riconosciuti con quattro (ad esempio Podere Morini con quattro vini, Fattoria Zerbina con tre vini, Tenuta Uccellina con tre, Ferrucci con due, Podere La Berta con due, Trerè con un vino) o tre grappoli.

Sulla guida dell'**Espresso** c'è una sola cantina premiata in provincia di Ravenna nella classifica dei 1.000 vini d'Italia, ossia **Podere La Berta**, con due bottiglie, il Romagna Albana Passito docg 2017, 95 punti su 100, e il Romagna Sangiovese doc Superiore Riserva Olmatello 2022, con 94+. L'Albana Passito è davvero un vino fuoriclasse, con un colore ambrato magnifico. Al naso intreccia agrumi, zafferano e miele, con un sorso avvolgente e un lungo finale di frutta secca. Un vino da fine pasto impeccabile. Podere La Berta è anche segnalato tra le 18 cantine romagnole valutate come eccellenti.

La guida **Vini buoni d'Italia** di **Touring**, infine, dà il riconoscimento "da non perdere" a due vini: il Romagna doc Centesimino Oriolo 2022 de **La Sabbiona** di Faenza, e il Romagna Sangiovese doc Superiore Riserva Amarcord d'un ross 2022 di **Trerè**, sempre di Faenza. Nel primo,



Cesare Gallegati, dell'omonima cantina faentina premiata dal Gambero Rosso con i "Tre Bicchieri"

more e mirtilli accompagnano un sorso caldo, morbido e dal tannino presente, nel Sangiovese ciliegia matura e cioccolato disegnano un rosso corposo e avvolgente, affinato in rovere. La guida poi dispensa parecchie altre aziende con la valutazione massima di 4 stelle, ossia **Tenuta Uccellina** di Russi, per ben tre vini, così come **Randi** di Fusignano, poi **Ferrucci** di Castel Bolognese per due, **Poderi del Nazareno** di Faenza, sempre per due vini. **Spinetta**, nel Faentino, ottiene le 4 stelle (e una segnalazione rapporto qualità/prezzo). **Tenute Tozzi**, a Casola Valsenio, ottiene i riconoscimenti per tre bottiglie, infine **Tenuta Bacana** di Brisighella ha ottenuto due massimi riconoscimenti.

In definitiva, dal confronto fra le guide prese in esame spiccano Podere La Berta e Fattoria Zerbina, entrambe presenti in quattro pubblicazioni. La cantina di Brisighella brilla soprattutto con l'Albana Passito 2017, premiato da **Vitae** con 97 punti e dall'**Espresso** con 95, mentre Zerbina affianca alle segnalazioni di **Gambero Rosso**, **Slow Wine** e **Bibenda** l'ingresso del Pietramora Riserva 2019 fra i cento Grandi Vini di **Vitae**. Ricorrenti anche Trerè e Tenuta Uccellina, presenti in tre guide. A Gallegati va invece il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri del **Gambero Rosso** 2027. (al.fo.)



azienda vitivinicola

Loc. Trivella 16 A S. Agostino
47016 Predappio (FC)

sadivino@sadivino.com

366 5949948

Emozioni che vengono da lontano



"Ero un bambino ma capivo l'amore per la terra e la fatica necessaria per fare un buon lavoro."

Dalle vigne di proprietà, dove allora osservavo incuriosito, oggi produco diverse tipologie di uve da vino tutte biologiche"

shop online:

sadivino.com



EVENTI/1

Tre weekend all'insegna del vino

Il 10 ottobre "Faenza in un bicchiere" per poi proseguire a Lugo e concludere a Ravenna con la festa di Giovinbacco



Piazza del Popolo a Ravenna durante una passata edizione di Giovinbacco

C'è un piccolo viaggio nel mondo del vino che si può fare senza praticamente mai uscire dalla provincia di Ravenna. Basta seguire il calendario: Faenza il 10 ottobre, Lugo dal 16 al 18, Ravenna dal 23 al 25. Tre fine settimana consecutivi, tre manifestazioni diverse per storia, dimensioni e filosofia, ma unite dalla stessa idea: il vino non è soltanto ciò che finisce nel bicchiere, ma un modo per raccontare territori, persone, cultura e socialità.

Si parte dalla città manfreda, dove **sabato 10 ottobre** torna per la quinta edizione **"Faenza in un bicchiere"**. Dalle 17 i portici di piazza del Popolo diventano una grande enoteca a cielo aperto, con 27 cantine della zona e un percorso di degustazione dedicato soprattutto alle produzioni romagnole. Tra i protagonisti torna anche "Albana Dèi", la selezione nella quale sarà il pubblico, attraverso la formula "Assaggia e vota", a scegliere tra i vini finalisti. La novità dell'edizione 2026 è però già nel nome: "Wine Not?", un incontro ospitato alle 17 a Palazzo del Podestà che prova a interrogarsi sul rapporto fra vino, nuove generazioni e territorio. Un'occasione per mettere insieme esperienze apparentemente diverse, dalla Cena itinerante alla Torre di Oriolo e Cinema Divino, da Lom a Merz fino allo stesso "Faenza in un bicchiere", e capire come il vino possa essere raccontato anche con linguaggi più contemporanei e meno tradizionali.

Poi il testimone passa a **Lugo, dove dal 16 al 18 ottobre**, sotto le logge del Pavaglione, va in scena la quarta edizione di "VèN – Vignaioli e Terroir". Qui il baricentro si sposta ancora più decisamente sul produttore e sulla conoscenza del vino. L'elenco degli espositori mette insieme numerose realtà dell'Emilia-Romagna con produttori toscani, marchigiani, abruzzesi, calabresi e siciliani, oltre a presenze internazionali dalla Francia e dalla Slovenia. Il programma di "VèN" affianca alle degustazioni un calendario di masterclass particolarmente articolato: si va da Gevrey-Chambertin alla Jura, dalle MGA del Romagna Sangiovese alla Champagne, fino al Riesling. E c'è anche un curioso incontro dedicato al rapporto fra Mozart e Rossini attraverso il vino. A completare la proposta, food truck e mercatino di prodotti gastronomici e artigianali.

La terza tappa è naturalmente **Ravenna, dove dal 23 al 25 ottobre** torna "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", arrivato alla 24ª edizione. È l'appuntamento più grande e popolare dei tre e quest'anno cambia anche la propria geografia: il cuore della manifestazione sarà distribuito, sempre in centro storico, ma solo fra piazza del Popolo, piazza XX Settembre e piazza Kennedy. Anche qui il vino rimane il protagonista, con le cantine, le degustazioni e l'incontro diretto con i produttori, ma intorno al calice si costruisce la consueta festa del cibo e della convivialità, con ristoranti, birrerie e proposte gastronomiche. Tra le novità del 2026 c'è però un segnale interessante dei tempi che cambiano: uno spazio sarà dedicato agli analcolici fermentati, dalle bevande "proxies" alla kombucha, dal sidro all'acqua di kefir. Non per sostituire il vino, spiegano gli organizzatori, ma per intercettare una nuova cultura del bere.

EVENTI/2

Un brindisi alla Rocca con... Caterina Sforza

Prosegue nel mese di ottobre la rassegna "Sulla buona Strada" organizzata dalla Strada del Sangiovese per promuovere i vini e i prodotti tipici del territorio collegandoli ai tesori artistici, culturali e naturalistici romagnoli. Domenica 11 ottobre, alle ore 17, alla Rocca di Riolo Terme si terrà una visita guidata al castello con "Caterina Sforza"; al termine sarà offerto un brindisi con i vini del territorio abbinati a tipicità locali.

L'ASSOCIAZIONE

COME SI DIVENTA SOMMELIER? IN PROVINCIA SONO 227 I "DIPLOMATI"

I corsi dell'Ais sono tre, con costi progressivi, per un totale di oltre 1.700 euro

L'Associazione Italiana Sommelier (Ais) è la realtà nazionale che dal 1965 si occupa di formazione dei sommelier e di promozione della cultura del vino. Attraverso corsi, degustazioni, incontri e attività di divulgazione accompagna sia chi vuole trasformare la passione per il vino in una preparazione qualificata, sia chi semplicemente desidera conoscerlo e apprezzarlo meglio. Una presenza che anche nel territorio ravennate è ormai consolidata, con 390 iscritti distribuiti tra le due delegazioni di Ravenna e Faenza.

Ma come si diventa sommelier AIS? Il percorso prevede tre livelli di corso e il superamento dei relativi esami. Ogni livello comprende circa 15 lezioni e affronta progressivamente i diversi aspetti della conoscenza del vino, dalla degustazione al servizio. I corsi vengono organizzati indicativamente da settembre a dicembre e da gennaio a maggio, con sedi e livelli che possono variare. Attualmente è attivo un primo livello sia a Ravenna sia a Faenza, mentre a Lugo è in corso un secondo livello.

Anche i costi sono progressivi: circa 440 euro per il primo livello, 590 per il secondo e 680 per il terzo, esame compreso. Una volta completato il percorso, la qualifica rimane per tutta la vita: non è necessario tornare a sostenere esami o rifare periodicamente i corsi. Per chi vuole continuare a studiare, l'AIS propone però seminari e percorsi di approfondimento, tra cui quelli dedicati alle tecniche di servizio e alla formazione del degustatore. L'iscrizione annuale all'associazione costa 90 euro.

La provincia di Ravenna è divisa in due delegazioni, Ravenna e Faenza, che complessivamente contano 390 iscritti: 260 nella delegazione ravennate e 130 in quella faentina. Di questi, 227 hanno completato il percorso dei tre livelli e ottenuto il diploma di sommelier. Numeri che inseriscono il territorio in una realtà ancora più ampia: la subregione AIS Romagna supera infatti i 1.400 iscritti.

La delegazione di Ravenna è guidata da Antonio Corsini, sommelier e degustatore ufficiale, affiancato dalla vice delegata Giulia Nuzzo e dalla referente dei servizi Ivana Berti. A Faenza il delegato è Mirko Morini. Accanto agli attuali responsabili, il territorio può contare su una storia consolidata di formazione e divulgazione, con figure come Pietro Vicchi, già delegato e relatore ufficiale, e i relatori Vitaliano Marchi e Anna Grossi. Marchi ha ricoperto in passato anche il ruolo di delegato e di referente per le guide nazionale e regionale.

La formazione AIS si svolge in diverse sedi della provincia: a Ravenna all'Oliver di via Maggiore, nuova sede didattica, all'Accademia del Gusto e all'Hotel Cube; a Faenza al Circolo Rione Verde e al Rione Nero. In Bassa Romagna è invece importante la collaborazione con Ascom Lugo.

L'attività non si limita però alle aule. La delegazione organizza degustazioni, incontri e iniziative che portano la cultura del vino sul territorio. Tra gli appuntamenti recenti c'è stato "Sorsi in cammino", a Bagnacavallo, che ha unito un percorso storico-spirituale alla degustazione guidata di vini. Ad Alfonsine, invece, l'AIS è stata protagonista di iniziative dedicate anche al rapporto tra vino e birra.

Il momento di maggiore visibilità per la delegazione arriva però con GiovinBacco, la grande manifestazione dedicata ai vini di Romagna che a fine ottobre porta nel centro storico di Ravenna produttori, appassionati e operatori.



La manifestazione è dedicata ai vini di Romagna che a fine ottobre porta nel centro storico di Ravenna produttori, appassionati e operatori. L'AIS presidia i punti di degustazione e partecipa ai laboratori, accompagnando il pubblico alla scoperta dei principali vitigni del territorio, dal Sangiovese all'Albana, dal Trebbiano al Bursôn. Quanto agli iscritti, la situazione oggi viene descritta come sostanzialmente stabile. Il picco era stato raggiunto negli anni immediatamente precedenti al Covid, quando gli associati erano leggermente più numerosi rispetto a quelli attuali. Dopo la pandemia, dunque, non si è registrata una vera crescita, ma nemmeno un ridimensionamento significativo. **(lu.ma.)**



Da noi la qualità si paga a tasso zero, senza interessi.

Da oltre 55 anni, l'esperienza è il nostro mestiere, affidarsi a chi sa davvero cosa fare è già il primo modo per risparmiare.



Triplo vetro al prezzo del doppio fino al 20 novembre!



Regala alla tua casa una nuova *vita*

COMFORT • ESTETICA • RISPARMIO SULLA BOLLETTA • SICUREZZA

Solo da TBT puoi pagare senza interessi a partire da 80€ al mese

mail: tbt2@tbt2.com

Via A. Grandi, 25 - Ravenna
0544 450363

sito web: tbt2.com

Via Cardinal Bertazzoli, 7 - Lugo
0545 33485

Scrivici ora per
maggiori informazioni →



PATRIMONIO



Giornate Fai d'autunno: alla scoperta anche del monastero delle monache carmelitane

Aperture straordinarie e visite guidate in tutta la provincia

Sono oltre 700 i luoghi che in tutta Italia apriranno eccezionalmente le loro porte sabato 10 e domenica 11 ottobre in occasione della quindicesima edizione delle **Giornate Fai d'Autunno**, il grande appuntamento organizzato dal Fai – Fondo per l'Ambiente Italiano per valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico. Le aperture, distribuite in 350 città, saranno accompagnate da visite a contributo libero.

Anche la delegazione di Ravenna, insieme ai gruppi territoriali, propone un percorso attraverso luoghi e storie del territorio. Ad **Alfonsine** saranno visitabili la Casa del Diavolo e la Casa dell'Agnese (**nella foto in alto**), in via Destra Senio 88-90, storiche case coloniche legate alla civiltà contadina e alla storia della Resistenza. Una delle due è inoltre legata al film *L'Agnese va a morire*. Le visite guidate, affidate ai volontari formati dal Comune di Alfonsine, saranno possibili sabato e domenica dalle 10 alle 16.30. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Comune e con l'Associazione Amici del Senio, che allestirà anche un punto di ristoro con assaggi gastronomici.

A **Ravenna** sarà invece possibile entrare nel monastero delle Monache Carmelitane, in via Guaccimanni 44, normalmente luogo di clausura e oggi aperto alla città. Il pubblico potrà conoscere gli spazi di vita delle religiose, la chiesa, i giardini, i luoghi di ritiro e preghiera e le raccolte artistiche, devozionali e librerie. Le visite si svolgeranno sabato e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17. Sabato alle 18, nella chiesa del monastero di Santo Stefano, è inoltre previsto l'incontro "Un monastero in città. Il coraggio di curare il presente con antica passione", con la Madre Superiore Anastasia in dialogo con la professoressa Elisabetta Marchetti dell'Università di Bologna. A guidare i visitatori saranno i volontari del gruppo Fai Ponte tra Culture e gli Apprendisti Ciceroni del liceo classico Dante Alighieri, dell'Istituto Ginanni e della

scuola secondaria Guido Novello.

A **Faenza** il Gruppo Fai propone l'apertura dell'Auditorium di Palazzo degli Studi, in via Santa Maria dell'Angelo 1. L'edificio, un tempo sede del Collegio dei Gesuiti e successivamente dei licei cittadini, conserva al suo interno il grande auditorium decorato dagli affreschi del pittore Roberto Sella, importante figura della cultura faentina della prima metà del Novecento. Le decorazioni, ispirate ai quattro elementi, sono caratterizzate da vivaci colori e motivi naturalistici. Le visite, curate dagli Apprendisti Ciceroni del Liceo Torricelli Ballardini, saranno possibili sabato dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.

A **Lugo**, infine, sono due le proposte. La prima è l'area delle Buche Gattelli, in via Bernardino Bagolini, dove storia archeologica e ambiente si incontrano: nell'area dell'ex Fornace Gattelli è infatti documentata la presenza di un antico villaggio neolitico risalente al VI millennio a.C., mentre oggi il sito è di interesse naturalistico per la sua biodiversità. Durante le visite sarà illustrato anche il progetto Recore del Comune di Lugo per la riqualificazione e il recupero ambientale dell'area. Gli apprendisti ciceroni del Polo tecnico professionale di Lugo accompagneranno i visitatori sabato e domenica dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30.

Sempre a Lugo, nel Chiostro della Collegiata, sarà visitabile "In Apnea – Abitare il territorio, una nuova consapevolezza", percorso espositivo che coinvolge anche l'archivio storico del Consorzio di Bonifica e la centrale ex-Enel. Le visite guidate con le autrici della mostra, Maria Cristina D'Alessandro e Martina Esposito, sono in programma venerdì dalle 14.30 alle 17.30, mentre sabato e domenica il percorso sarà aperto dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18. Domenica alle 18.30, sempre nel Chiostro della Collegiata, si terrà inoltre la tavola rotonda "Abitare il territorio. Una nuova consapevolezza".

Info sul sito fondoambiente.it.

DIRITTI UMANI

"VOCI PER LA PACE": A CERVIA INCONTRI, FILM, SPETTACOLI, TESTIMONIANZE

E la mostra del fotoreporter Francesco Malavolta

Dalla fotografia alle migrazioni, dalla memoria delle vittime di guerra ai diritti: entra nel vivo a Cervia "Voci per la pace", il festival promosso dal Comune che per tutto il mese propone incontri, testimonianze, mostre, cinema, teatro e iniziative rivolte a diverse generazioni.

Si parte **giovedì 8 ottobre alle 18**, allo Spazio culturale Scambiamenti di via Ippolito Nievo 2, con l'inaugurazione della mostra fotografica "Capture the feeling. Trova la tua pace, scattala e condividila", accompagnata dalla proclamazione della fotografia vincitrice del concorso promosso da Scambiamenti in collaborazione con la Biblioteca comunale Maria Goia e l'Informagiovani.

Venerdì 9 ottobre gli appuntamenti si concentrano ai Magazzini del Sale. Alle 10 il fotogiornalista Francesco Malavolta incontrerà gli studenti nell'ambito di "Popoli in movimento: l'esperienza con i migranti" (iniziativa riservata alle scuole). La sera, alle 21, "Una bomba di pace. Il Dottor Stranamore e la follia della guerra", con la proiezione del film di Stanley Kubrick seguito da un talk a cura dell'Associazione Viola.



Sabato 10 ottobre alle 18, sempre ai Magazzini del Sale, è in programma l'inaugurazione ufficiale del festival e della **mostra "Popoli in movimento" di Francesco Malavolta**. La mostra, che resterà aperta fino al 31 ottobre, raccoglie il lavoro di un fotogiornalista che da oltre vent'anni documenta attraverso le immagini le migrazioni e le rotte percorse dalle persone, mettendone al centro storie e dignità (**qui sopra una sua foto**). L'inaugurazione sarà accompagnata da un talk con Malavolta, da una performance musicale della cantante Adele Benlahouar e dalla premiazione del concorso fotografico "Capture the feeling". **Domenica 11 ottobre** il programma prosegue alle 11 ai Magazzini del Sale con "Educare alla pace", lectio magistralis della saggista e giornalista Paola Caridi, introdotta da Alessia Arcolaci. Alle 18, nello stesso luogo, sarà invece protagonista il tema dei conflitti e delle loro conseguenze sui più piccoli con "Vite sospese: bambini, trauma e aiuti nei conflitti", dialogo tra Damiano Rizzi, presidente della Fondazione Soleterre, e l'operatore umanitario Gennaro Giudetti, moderato da Alessia Arcolaci. Al termine è prevista anche la firma delle copie dei libri "Adolescenza, parliamone" e "Con i miei occhi. Quello che ho visto a Gaza".

La settimana successiva, **mercoledì 14 ottobre**, torna inoltre uno degli appuntamenti dedicati alle scuole con la partecipazione online di un'hibakusha, nell'ambito del percorso sulla memoria dei sopravvissuti alla bomba atomica di Hiroshima e della collaborazione con Mayors for Peace. Il programma scolastico coinvolge complessivamente circa 1.400 ragazzi del territorio.

Giovedì 15 ottobre alle 18, ai Magazzini del Sale, spazio quindi a "Donna, vita, libertà", dialogo con Pegah Moshir Pour, attivista iraniana e autrice de "La casa dimenticata", moderato da Alessia Arcolaci. La stessa giornata propone anche un appuntamento teatrale: alle 21, sempre ai Magazzini del Sale, Denis Campitelli porta in scena "Liscio for dummies", spettacolo di cui è autore e interprete, a cura dell'Associazione Viola. Per questo appuntamento è richiesta la prenotazione.

A chiudere questa tranche del festival, **venerdì 16 ottobre alle 18**, sarà "La memoria dei bambini", un momento di partecipazione collettiva al Torre San Michele. È previsto un flashmob con il Sudario Palestinese realizzato dal collettivo "CarniaperlaPace", seguito da un intervento a cura di Emergency e moderato da Alessia Arcolaci. Un appuntamento che riporta al centro uno dei temi attraverso cui "Voci per la pace" ha scelto di interrogarsi: la condizione dei bambini nei conflitti e la necessità di non perdere la memoria delle vittime.

Resta inoltre visitabile, **fino al 15 ottobre**, "Flowers - Note di Sguardi", esposizione di fotografie d'autore dedicate ai fiori e al loro significato simbolico legato alla cultura della pace, allestita in Largo Trebbio Poetico davanti alla Biblioteca comunale.

ARCHITETTURA

Studi aperti il 9 e 10 ottobre: per entrare anche "dentro" ai progetti

Torna venerdì 9 e sabato 10 ottobre "Open! Studi Aperti", l'iniziativa nazionale promossa dal Consiglio Nazionale degli Architetti. L'Ordine della provincia di Ravenna propone un programma diffuso tra Ravenna, Faenza, Cervia, Fusignano, Castel Bolognese, San Pietro in Vincoli e Tredozio, con studi professionali, cantieri ed edifici aperti ai cittadini. L'obiettivo è mostrare non soltanto il risultato finale di un progetto, ma anche il percorso che porta alla sua realizzazione, dalle scelte progettuali ai materiali, dal rapporto con i committenti alla trasformazione degli spazi. A Ravenna saranno coinvolti, tra gli altri, Officina Meme Architetti, Mecozzi Verdini, 4051 Architetti, Marzetti-Scaini e Denara. Numerose le iniziative anche a Faenza, dove partecipano A+4 Studio, Studio Livello Due, Nidi Architettura e Andrea Montesi per Borgo Indie-Materia Prima. Il programma completo su www.architettiravenna.it.

MODA

Lugo capitale del vintage tra mercatini, party e “mani nel sacco”

Sabato 10 e domenica 11 la 41esima edizione del festival

Lugo torna per un fine settimana capitale del vintage. Sabato 10 e domenica 11 ottobre il centro storico ospita la 41esima edizione del Lugo Vintage Festival, appuntamento che negli anni è diventato uno degli eventi di riferimento in Italia per appassionati di moda d'archivio, modernariato, design e collezionismo. Saranno circa 350 gli espositori provenienti da tutta Italia, con quasi due chilometri di banchi allestiti nell'ambito di Vintage per un Giorno: abbigliamento vintage e second-hand, oggetti, arredamento, creatività e pezzi da collezione. Una formula che ha contribuito alla notorietà nazionale della manifestazione, inserita anche da Vogue tra i dieci migliori vintage market italiani.

Quest'anno il festival si intreccia inoltre con le celebrazioni per il centenario del Museo Francesco Baracca. Alle Pescherie della Rocca sarà infatti protagonista il fumetto con la mostra “Fantastico Baracca. L'aviatore di Lugo e altri supereroi dal mondo dei fumetti” (inaugurazione venerdì 9 ottobre alle 18).

Il programma, però, partirà già venerdì sera con il Vintage-Off. Al Chiostro del Carmine, dalle 18.30 alle 2, torna l'After Party Vol. 3.1, con food corner, photo corner, bar e dj set. Il ricavato della serata sarà destinato alle famiglie del territorio colpite dalla Sla. In piazza Trisi, al Gingerino, musica invece dalle 18 a mezzanotte con ZooMonkeys, accompagnata dai vini della Cantina Randi e da una selezione di gin



del Bagno Losco. Sabato 10 ottobre il Chiostro del Carmine ospiterà nuovamente l'After Party, dalle 10 alle 2, con workshop e laboratori gratuiti rivolti soprattutto ai più giovani: dalla musica alla serigrafia, dalla scultura alle pratiche corporee e vocali. Nel pomeriggio è prevista anche una visita guidata gratuita alla Rocca Estense, su prenotazione.

Tra gli appuntamenti del weekend ci sarà poi “Changes – Spazio David Bowie”, alle Logge del Pavaglione. A dieci anni dalla scomparsa, il progetto curato da 12 Pollici Social Club APS racconta il musicista attraverso le sue trasformazioni artistiche.

Non mancheranno le iniziative legate direttamente alla cultura del riuso. Da A.N.G.E.L.O. Vintage Palace torna “Mani nel sacco 2.0”, una sfida nella quale i partecipanti avranno dieci minuti per riempire un sacchetto acquistato a 20, 35 o 50 euro con capi e accessori vintage e second-hand.

GIOVANI

Alta formazione: a Bagnacavallo un “festival delle professioni”

Dopo cinque edizioni dedicate a grandi autori della letteratura italiana, “La Piazza Universale” diventa “Festival delle professioni” e unisce la sua identità di esperienza di alta formazione umanistica a un percorso più ampio che prende le mosse dall'autore bagnacavallese Tomaso Garzoni. Dal 7 al 10 ottobre, infatti, a Bagnacavallo si parlerà di “Tra terre e mari: navigazioni umanistiche”. Come nelle precedenti edizioni, “La Piazza Universale” alternerà attività seminariali a incontri pubblici. Nelle varie sessioni di studio, che si concluderanno nella mattinata di venerdì 9, il tema della navigazione e il ruolo dell'acqua in letteratura saranno affrontati passando in rassegna autori fondamentali, da Montale a Yourcenar, da Dante a Pavese, ai quali si affiancheranno approfondimenti legati al mondo del cinema, del diritto, dell'attualità. Fulcro sarà come sempre l'incontro con le studentesse e gli studenti delle scuole superiori della provincia, che venerdì 9 ottobre alle 15.30 al Teatro Goldoni potranno dialogare con i docenti sul tema “La regina delle metamorfosi: l'acqua. Immagini, racconti e desideri”. Giovedì 8 alle 21, al Teatro Goldoni, i musicisti di Accademia Bizantina si esibiranno nel concerto “Naviganti, portonari, gondolieri e corsari: il mare nella musica strumentale italiana del Sei-Settecento”. Sabato 10 ottobre alle 16 a chiudere la manifestazione sarà, alla sala didattica delle Cappuccine, il direttore del Museo della Marineria di Cesenatico Davide Gnola, che dialogherà sul tema tanto curioso quanto non troppo conosciuto “Pirati e corsari nel mare di Romagna”.

L'Unione europea diventa rap: 15 posti per i laboratori

Prende il via a Lido Adriano “Rap Europe”, laboratorio gratuito rivolto a ragazze e ragazzi dai 12 ai 18 anni, realizzato in collaborazione con Lato Oscuro della Costa Aps/Cisim. Il percorso prevede otto incontri dedicati ai temi dell'Unione europea, dalla cittadinanza ai diritti, che saranno trasformati dai partecipanti in testi e barre rap, attraverso la scrittura creativa e la musica. I primi quattro appuntamenti, riservati agli studenti della scuola media Dante Alighieri, si terranno il 9, 16, 23 e 30 ottobre, dalle 14.30 alle 16. Il percorso proseguirà al Cisim, in viale Parini 48, con quattro incontri aperti a tutti, il 13, 20 e 27 ottobre e il 3 novembre, dalle 17 alle 18.30. I posti disponibili sono 15 e la partecipazione è gratuita. Per iscrizioni e informazioni: cisim.lidoadriano@gmail.com, 389 6697082.

Le case pinetali nelle fotografie delle “Magliette gialle”

Dal 10 al 21 ottobre lo spazio espositivo dell'Ufficio decentrato di via Berlinguer 11 ospita “Case pinetali di Ravenna, fra storia e natura”, mostra fotografica nata dal laboratorio estivo di “Lavori in Comune 2026”. Protagoniste le giovani “Magliette gialle” (gli adolescenti che hanno partecipato alle attività di volontariato del Comune), accompagnate dai fotografi del Circolo Fotografico Ravennate alla scoperta delle architetture e dei paesaggi delle pinete ravennati. Le immagini raccontano il rapporto tra le antiche case pinetali, la loro storia e l'ambiente naturale in cui sono inserite. Il percorso fotografico è accompagnato da un opuscolo, realizzato durante il laboratorio, che sarà distribuito gratuitamente ai visitatori. L'inaugurazione è in programma sabato 10 ottobre alle 15. La mostra è visitabile dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 14, il martedì e il giovedì anche dalle 9 alle 18.

MERCATINO PRODUTTORI AGRICOLI
AIA DI CAPLET CON EVENTI LIVE
INCONTRI GASTRONOMICI
AREA ESPOSITIVA
DEGUSTAZIONI
COOKING SHOW
LABORATORI



CAPLÈT & friends

II edizione!

8, 9, 10, 11
ottobre

Piazza Kennedy
Ravenna

STAND GASTRONOMICI:

Mercato Coperto
Zeno Caffè & Cucina
Officine del Sale
Nonna Peppina
Bello al Rustichello
Zero Farina



La festa del cappelletto
e dei sapori romagnoli

www.capletandfriends.it



Celebriamo Teodorico 1500
Tour Teodoriciano in treno
Cappelletto speciale “Teo”



SOLIDARIETÀ/1

Una serata di musica e danza per sostenere la pet therapy dello Ior. Sul palco l'orchestra di Mirko Casadei

Torna a Ravenna "Insieme: mano nella mano", la serata di spettacolo solidale giunta alla seconda edizione. L'appuntamento è per venerdì 9 ottobre alle 21 al Teatro Rasi, con l'intero ricavato destinato a sostenere i progetti di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA) promossi dall'Istituto Oncologico Romagnolo in collaborazione con gli esperti di Dog Galaxy di Forlì. Un'iniziativa che porta sul palcoscenico musica e danza, ma che ha soprattutto l'obiettivo di raccogliere risorse per un'attività che, negli anni, è diventata una componente importante dei percorsi di umanizzazione delle cure, la cosiddetta pet therapy. Il servizio è attivo dal 2017 nell'Oncoematologia Pediatrica dell'ospedale Infermi di Rimini, dove i cani coinvolti nei percorsi assistiti offrono ai piccoli pazienti occasioni di gioco e distrazione durante le cure, e si è poi esteso agli Hospice di Ravenna, Faenza, Lugo e Rimini. Qui la presenza degli animali può diventare una forma di sollievo e vicinanza anche nelle fasi più delicate della malattia.

A portare la musica sul palco del Rasi sarà Mirko Casadei con la sua POPular Folk Orchestra, formazione che raccoglie l'eredità dell'orchestra fondata dal maestro Secondo Casadei e resa celebre da Raoul Casadei. Alla musica si unirà la danza degli allievi del Ravenna Ballet Studio, diretto da Cinzia Di Pizio, con coreografie tra classico e contemporaneo. Il cast della serata comprenderà inoltre quattro musicisti e interpreti: la cantautrice Ludovica Amati, il sassofonista Andrea Poltronieri, noto anche come Poltrosax, la vocalist Vanessa Vaccari e il tastierista, arrangiatore e produttore Nabuk, che nel corso della sua carriera ha collaborato con artisti come Jovanotti, Eros Ramazzotti e Pino Daniele. A condurre la serata sarà Alessandro Braga, con la regia di Roberto Vecchi e il coordinamento generale di Simone Ortolani. L'iniziativa è promossa dall'associazione Amici della Capit Aps, insieme a Ravenna Centro Storico Aps e Ravenna Ballet Studio. L'ingresso costa 15 euro e l'intero ricavato sarà devoluto al servizio di pet therapy dello Ior. I biglietti sono disponibili attraverso il circuito Vivaticket.



TEMPO LIBERO

QUATTRO GIORNI DI "CAPLÈT & FRIENDS", ANCHE NEL SEGNO DI TEODORICO

Stand gastronomici, spettacoli, trenino in piazza Kennedy

La pasta fatta in casa torna protagonista nel cuore di Ravenna con la seconda edizione di Caplèt & Friends, la manifestazione organizzata da Confesercenti Ravenna-Cesena che da giovedì 8 a domenica 11 ottobre animerà piazza Kennedy con gastronomia, cultura, musica e iniziative dedicate alla storia della città. Un appuntamento che quest'anno mette idealmente a tavola due "re": il cappelletto, simbolo della cucina romagnola, e Teodorico, nel 1500° anniversario della sua morte. Sarà presentato infatti il "Cappelletto Teo. Un Piatto da Re", ricetta ideata dallo chef Mattia Borroni del ristorante Alexander di Ravenna. In piazza Kennedy saranno presenti gli stand di sei ristoranti del territorio: Bello al Rustichello, Mercato Coperto, Nonna Peppina, Zeno Caffè & Cucina, Officine del Sale di Cervia e Zero Farina di Cesena, quest'ultimo con proposte senza glutine e senza lattosio. La proposta non si ferma alla piazza. Per l'edizione 2026 è stato infatti creato anche il circuito "Friends de Caplèt", che coinvolge complessivamente 26 ristoranti del territorio. Accanto al cibo ci sarà poi un programma di incontri, degustazioni e spettacoli. Giovedì sera, alle 20, spazio al concerto dei Warning Trio, mentre venerdì alle 21.30

sarà la volta di Ariane Diakite feat. Chicco Capiozzo & Davide Lavia. Sabato sera, alle 21, appuntamento con "C'è Vita nel Grande Nulla Agricolo: Oltretombola + La Mazurka del Diavolo", un live podcast. Domenica, infine, chiusura musicale alle 20.30 con il dj set di Disco Marino.

Durante le quattro giornate saranno inoltre proposti incontri sul patrimonio della cucina italiana, degustazioni, racconti, trebbi e appuntamenti con produttori e realtà del territorio.

A completare l'esperienza sarà il Trenino Teo, con partenza da piazza Kennedy, che accompagnerà visitatori e turisti alla scoperta dei luoghi legati alla Ravenna di Teodorico. In piazza sarà presente anche il mercatino degli agricoltori di Cia Romagna.

SOLIDARIETÀ/2

CAPPELLETTI CONTRO IL CANCRO A MASSA LOMBARDA

Il Centro di Quartiere Fruges di via Ettore Ricci, a Massa Lombarda, è pronto ad accogliere nuovamente "La Sagra del Cappelletto", in programma da venerdì 9 a domenica 11 ottobre. La replica arriva a pochi mesi dal successo dell'edizione primaverile di fine maggio, quando le "azdore" si erano dimostrate capaci di tirare a mano 377 kg di pasta sfoglia, soddisfacendo le richieste per le circa mille porzioni delle persone che si sono sedute a tavola o hanno preferito la soluzione dell'asporto. Il contributo netto a favore della lotta contro il cancro è stato di 12.000 euro. È dal 2015 che il ricavato viene interamente devoluto a favore dello Ior e dei servizi di assistenza gratuita dei pazienti oncologici, dei progetti di prevenzione nelle scuole e a sostegno della ricerca scientifica.



SAGRE

A Bagnacavallo a tutto tartufo

Da venerdì 9 a domenica 11 ottobre Bagnacavallo ospita la Tartufesta del Tartufo Bianco Pregiato Romagnolo, giunta quest'anno alla diciottesima edizione. Al centro della manifestazione ci sarà come di consueto la proposta gastronomica dedicata al tartufo bianco (Magnatum Pico). Da sabato pomeriggio e per tutta la giornata di domenica sarà inoltre presente un mercatino di tartufi e funghi romagnoli.

Fino al 12 la festa di San Pancrazio

Fino al 12 ottobre San Pancrazio di Russi torna a celebrare la tradizionale festa paesana, con un programma che intreccia gastronomia, musica, sport, cultura e iniziative per la comunità. Spazio anche alla pittura con "La Romagna ritrovata. Paesaggi, memorie e solidarietà" di Franco Casali: i dipinti saranno in vendita e il ricavato verrà devoluto in beneficenza.

GASTRONOMIA & CULTURA

Borgo Indie, la Romagna si racconta attraverso la "Materia prima"

Arte, musica, parole e cucina si intrecciano: il 9 ottobre il cuore dell'iniziativa sarà a Faenza, tra una mostra al Fontanone e una cena "stellata" al Rione Verde. Eventi anche a Riolo e Brisighella

Non più soltanto letteratura con la gastronomia a fare da accompagnamento, ma un'esperienza in cui arte, musica, parole e cucina diventano parti dello stesso racconto. "Borgo Indie 2026 – Materia Prima" entra nella sua fase più intensa, proponendo un'edizione che, a undici anni dalla nascita della manifestazione, ne cambia profondamente la formula.

Il filo conduttore sono, appunto, le materie prime, affidate alle diverse valli romagnole e trasformate, a seconda dei luoghi, attraverso scultura, pittura, modellazione, musica, scrittura e gastronomia. Un festival diffuso che porta artisti, musicisti, scrittori e chef in alcuni dei luoghi più caratteristici dell'entroterra, costruendo esperienze nelle quali i diversi linguaggi non vengono semplicemente accostati, ma cercano di dialogare fra loro.

Il prossimo appuntamento centrale è **venerdì 9 ottobre a Faenza**. Alle 18, al Fontanone, sarà inaugurata "La tavola, prima e dopo di noi", mostra che mette in relazione la pittura di Luisa Albert, le parole di Martina Liverani, il suono di Filippo Ianiero e la cucina di Mariano Guardianelli, chef stellato di Abocar Due Cucine di Rimini, e Andrea Giacchini di Essentia di Castrocaro. L'esperienza sarà riproposta anche il 10 e il 17 ottobre, mentre la mostra resterà visitabile fino al 18 ottobre. La giornata faentina proseguirà alle 20.15 al Rione Verde, con la cena conviviale "Non è come sembra – Una cena per perdere le certezze e ritrovare il gusto". Guardianelli e Giacchini porteranno



in tavola una cucina giocosa e sorprendente, affiancati dal gelatiere Renato Trabalza di Maritozzi e Gelato. L'idea è quella di mettere in discussione le aspettative del commensale, giocando con forme, consistenze e percezioni: una cena nella quale nulla è necessariamente ciò che sembra.

Il viaggio di Borgo Indie arriverà anche a **Riolo Terme**, sabato 10 ottobre alle 11, dove la Rocca sarà lo scenario di "Corpi croccanti", un percorso tra le sculture di pane di Matteo Lucca (**nella foto**), le musiche di Tocosinti e il lavoro del Panificio di Forlì. L'installazione

sarà visibile fino al 18 ottobre negli spazi antistanti la Rocca.

Infine **Brisighella**, dove a Baccagnano, il 10 e 11 ottobre alle 18, "Corpo, contenitore, risonanza" metterà in dialogo le ceramiche di Elvira Keller, i suoni di Lorenzo Travaglini e la degustazione curata da Davide Grumbianin di Benso, a Forlì. L'installazione resterà visitabile fino al 18 ottobre su prenotazione.

Nato da un'idea di Carlo Catani e Marco Ghezzi, Borgo Indie è organizzato dall'Associazione Tempi di Recupero, con direzione e coordinamento di Andrea Montesi. Per informazioni e prenotazioni: www.borgoindie.it e www.tempidirecupero.it, oppure info@tempidirecupero.it e WhatsApp 328 8405989. Per la cena del 9 ottobre la prenotazione è obbligatoria.

CALCIO

Il Ravenna al Benelli per due domeniche di fila Aspettando Ronaldinho

Sfide già fondamentali contro Campobasso e Spezia
Mentre escono le card per il ritorno del Gaucho...



La curva Mero
contro il Gubbio
(foto Abbondanza)

Ancora in ottobre, con altre 26 giornate poi da disputare, non si può parlare di partite decisive, ce ne rendiamo conto. Ma è inutile nascondere che il Ravenna dopo otto giornate di campionato si trova già di fronte a una sorta di bivio che potrebbe indirizzare in qualche modo la stagione. Due partite da affrontare in casa, davanti ai 4mila e rotti del Benelli, per riscattare l'inopinata sconfitta sul campo dell'ultima in classifica (2-1 contro la Pianese). Un ko che ha già allontanato la vetta di 5 punti, grazie alle imprese di un sorprendente Spezia, capace di vincere 7 delle prime 8 partite. Come noto, l'ambizioso Ravenna di Cipriani dopo il terzo posto da neopromosso in serie C della passata stagione, in estate ha settato più in alto le proprie ambizioni, con l'obiettivo un po' generico ma allo stesso tempo anche molto preciso di "migliorare". Al momento il secondo posto solitario nel gruppo B è in effetti un miglioramento, ma è evidente che il Ravenna ha l'obbligo di tentare fino all'ultimo di conquistare il primo di posto, l'unico che permetterà di conquistare la promozione in serie B direttamente, senza passare dai

playoff. Per farlo, tornando all'inizio, i giallorossi devono cambiare subito passo nelle prossime due partite: domenica 11 ottobre contro il Campobasso (settimo a -5 dal Ravenna) e domenica 18 ottobre contro la capolista Spezia, che arriverà allo scontro diretto peraltro dopo un turno agevole in casa contro il Gubbio. In entrambe le occasioni, il fischio d'inizio è fissato alle 14.30, come il calcio dei vecchi tempi. Con due vittorie, il Ravenna potrebbe portarsi a -2 dal primo posto. Ma con due sconfitte la vetta potrebbe anche sfilare via (quasi) definitivamente, già in ottobre, a 11 punti di distanza.

Nel frattempo, si è tornati a parlare di Ronaldinho, in vista del suo annunciato ritorno in campo con la maglia giallorossa. L'indiscrezione indica nel derby con il Forlì del 15 novembre al Benelli la possibile data X. E per creare il clima giusto, il club di Cipriani, insieme a Panini, ha lanciato una collezione speciale di card dedicate al Gaucho e alla squadra: tra le più rare anche quelle che mettono in palio maglia autografata, meet & greet con Ronaldinho e biglietti per la partita del suo ritorno.

PODISMO

A Casola Valsenio il Trail dei Frutti Dimenticati

Si chiude a Casola Valsenio l'edizione 2026 del Trittico Valle del Senio. Sabato 10 ottobre è in programma la prima edizione del Trail dei Frutti Dimenticati, organizzato dal Tè Bota Team in collaborazione con il Comune. La prova competitiva si svilupperà su 18 chilometri, con 850 metri di dislivello, mentre è prevista anche una versione ludico-motoria di 8,5 chilometri e 400 metri di dislivello. Il via sarà alle 9.30 dal Parco Sandro Pertini. La gara rappresenta anche l'atto conclusivo del Trittico, dopo il Trail del Poggiolo e il Trail Casola Valsenio, e assegnerà dunque le classifiche finali della challenge, che vede in testa Alessandro Pederzoli e Massimiliano Alpi tra gli uomini e Antonietta Intana e Silvia Casadio tra le donne. Le premiazioni si svolgeranno al termine della gara, durante il pasta party.

BASKET



AL PALA CATTANI IL DERBY TRA FAENZA E RAVENNA IN SERIE B

Erano in 1.500 al Pala de André (in foto) a spingere l'Orasì Ravenna verso la rimonta contro la Mens Sana Siena, nobile decaduta del basket italiano. Un colpo di reni arrivato nel finale, quando Dron e Baldini hanno trasformato i tiri liberi che hanno fissato il punteggio sul 76-72. La formazione di coach Aiello ha così centrato la seconda vittoria in altrettante giornate, presentandosi al primo derby stagionale ancora imbattuta. Domenica 11 ottobre alle 18, al Pala Cattani, ci sarà infatti il confronto con la Tema Sinergie Faenza. Un derby che arriva già alla terza giornata di Serie B Nazionale e che mette di fronte due squadre reduci da un successo nel turno precedente. Faenza ha superato San Severo 90-76, conducendo la gara per tutti i 40 minuti. La formazione di coach Pansa ha mostrato solidità e continuità, in una stagione che la vede ripartire con un quintetto profondamente rinnovato. Sono rimasti soltanto due lunghi, Romano e Di Pizzo, mentre tra i nuovi protagonisti c'è già Stankevicius: contro i pugliesi, il lituano ha chiuso con 20 punti, confermandosi tra gli elementi più incisivi dell'attacco manfredo. Sul fronte ravennate, il successo contro la Mens Sana ha invece premiato la capacità di reagire dopo una partita a lungo in equilibrio. Un altro passo positivo per Masciadri e compagni, che arrivano al derby con due affermazioni alle spalle e la possibilità di misurarsi ancora una volta con una formazione ambiziosa.

I biglietti riservati ai tifosi ravennati sono acquistabili esclusivamente online, su Live Ticket, entro le 19 di sabato 10 ottobre. In palio non ci saranno soltanto due punti, ma anche la prima supremazia stagionale in un confronto che, per la vicinanza delle due città, porta con sé un significato particolare.

CICLOTURISMO

A Cervia la "Gravel del Sale": attesi oltre 1.500 appassionati

Sabato 10 e domenica 11 ottobre Cervia ospita la settima edizione della Gravel del Sale Fantini Club, la cicloturistica non competitiva organizzata dal Fantini Club che fino allo scorso anno si chiamava "Strade Bianche del Sale". Partenza e arrivo sono sulla spiaggia del Fantini Club, sulla stessa finish line che accoglie gli atleti dell'Ironman Emilia-Romagna. L'edizione 2025 ha richiamato oltre 1.600 appassionati delle due ruote.

AMBULATORI
DEMETRA · ART e BIOS
MEDICINA DELLA RIPRODUZIONE

15 OTTOBRE 2026 - ORE 18.00
Via V. Giardini 11, Lugo
DEMETRA ARTeBIOS

**DIALOGHI
FRA DONNE**

**Tutto quello che
vuoi sapere sulla
menopausa**



Dr.ssa Lea Zanotti
Dr.ssa Tiziana Bartolotti
Dr.ssa Veronica Pegoraro



Tel. 0545 20113



WhatsApp 327 460 3800



Via Vincenzo Giardini 11, Lugo (RA)



ambulatoridemetra.it

INCONTRI LETTERARI

Da Liberamente è ospite Simone Dall'Agata

Sabato 10 ottobre (ore 17.30), alla libreria Liberamente, Simone Dall'Agata presenta il suo nuovo romanzo, *Leo Paletti e la maledizione dello specchio nero*, fresco di uscita per il marchio editoriale Narrazioni Clandestine. A condurre l'incontro e a dialogare con l'autore sarà lo scrittore Marco P. Massai.

Matteo Cavezzali inaugura la rassegna di Russi "Zinfunìa"

Domenica 11 ottobre (ore 17.30) all'Ex-lavatoio di Russi si apre *Zinfunìa*, nuova rassegna culturale che unisce la letteratura dei giovani autori e talenti del territorio alle vibrazioni della musica dal vivo. Un format originale di "reading concertato" ideato per offrire al pubblico un'esperienza immersiva, in cui le parole dei libri dialogano con le note musicali. Il primo ospite sarà Matteo Cavezzali, che presenterà il suo nuovo romanzo *I fratelli Meraviglia* (Mondadori). A dialogare con l'autore sul palco sarà Giulia Torelli, le esibizioni musicali sono a cura dei giovani allievi della scuola di musica "A. Contarini" di Russi.

Francesco Zani con il suo ultimo romanzo a Cannuzzo

Secondo appuntamento con le "Serate con l'autore", la rassegna organizzata dall'Associazione Francesca Fontana al Centro Sociale di Pisignano Cannuzzo. Mercoledì 14 ottobre alle 20.30 sarà protagonista lo scrittore Francesco Zani, con il suo ultimo romanzo "Come ti difendi" (Mondadori). Dopo "Parlami", pubblicato nel 2023 da Fazi, il cesenate Zani è tornato in libreria con un romanzo ambientato nella Cesenatico degli anni Settanta. La serata sarà completata dall'incontro con Luciano Sartini, che presenterà il volume dedicato alla storia e alle memorie della vecchia mariniera.

CINEMA

Ravenna Nightmare, il lato oscuro dei film

Il festival di Start al Rasi dal 13 al 18 ottobre con dieci sezioni di programmazione

Dal 13 al 18 ottobre al Teatro Rasi ci sarà la XXIV edizione del Ravenna Nightmare Film Festival, dedicato al lato oscuro del cinema, ideato e organizzato da Start Cinema. Otto lungometraggi in concorso, diciannove cortometraggi da tutto il mondo, la retrospettiva su Arai Haruhiko, i cinquant'anni de *L'inquilino del terzo piano* di Polanski e i vent'anni de *Il labirinto del Fauno* di Benicio del Toro. E nasce anche il Premio Nuovi Linguaggi, assegnato da una giuria di studenti universitari, con il patrocinio del Campus di Ravenna dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna.

Dieci le sezioni del programma in cui il cinema del fantastico incontra la produzione locale, la letteratura e i classici (dalla Contemporanea al Concorso Internazionale Lungometraggi, dai Cortometraggi e il Méliès d'Argent al Concorso Nazionale Lungometraggi e Premio MetaLupo, fino a Celebrazioni e Nightmare Cares), con le collaborazioni con i due festival ravennati coevi, l'Ottobre Giapponese e il festival letterario GialloLuna NeroNotte, e con il NOAM Faenza Film Festival per le Celebrazioni.

Martedì 13 ottobre si comincia alle 17.30 con *La scomparsa* di Gianni Gaudenzi (con la partecipazione alla sceneggiatura di Matteo Cavezzali), presentato da Maria Martinelli: un cortometraggio che trasforma il dolore di una separazione in ricerca cinematografica. Alle 18.30 l'incontro Cna "Cinema a Ravenna: c'è un mondo", coordinato da Marianna Panebardo, accende i riflettori sulle imprese e sui professionisti dell'audiovisivo. Saranno presentati un video sulle realtà locali e la prima ricerca provinciale sul settore, seguiti da un confronto su mestieri, formazione e opportunità e da un aperitivo. Alle 21 Martinelli introduce l'anteprima del primo episodio di *Sguardi in Camera - L'avventurosa storia d'Italia in formato ridotto*, serie documentaria narrata da Milena Vukotic che ripercorre il Paese attraverso le immagini dei cineasti amatoriali. Alle 21.30, per Contemporanea, *Teenage Sex and Death at Camp Miasma* di Jane Schoenbrun racconta una giovane regista alle prese con il rilancio di un franchise horror, fra desiderio, identità e ossessioni creative.

La giornata di mercoledì 14 ottobre si apre alle 9 con *Cinema per le scuole*, rassegna di cortometraggi fantastici curata da Luca Balduzzi, con prenotazione obbligatoria, in programma anche giovedì allo stesso orario. Alle 15.30 il concorso internazionale propone la prima italiana di *3 Days Rising* di Craig Cukrowski, horror gotico ispirato a Poe che riunisce tre fratel-



"Teenage sex and Death..."



"La scomparsa"

li nella casa di famiglia fra visioni e segreti. Alle 18, per il concorso nazionale, *The Darkness* segue un giovane che cerca in Sicilia risposte al proprio dolore e a una diagnosi di schizofrenia. Dopo la proiezione il confronto con il regista Giuseppe William Lombardo. Alle 18.30, in saletta Mandiaye, Emanuela Valentini con *Morte di un dio* e Chiara Floridia con *Voce bianca* esplorano il confine fra psicologia, mito e realtà. Alle 21 il festival Ottobre Giapponese assegna l'Anello d'Oro *Special Edition* ad Arai Haruhiko, in una serata condotta da Marco Del Bene. Alle 22 segue la proiezione di *La luna e le stelle sono buchi nel cielo*, ritratto di uno scrittore in crisi nella Tokyo del 1969, con successivo incontro con il regista.

Giovedì 15 ottobre si parte alle 15.30, quando la sezione celebrazioni omaggia i cinquant'anni de *L'inquilino del terzo piano* di Roman Polanski, viaggio nella paranoia e nella perdita d'identità, presentato da Mariangela Sansone. Alle 18 il concorso nazionale continua con *L'acqua non è mai ferma*: l'arrivo di uno sconosciuto riapre il mistero di una donna scomparsa. Segue l'incontro con il regista Roberto Mariotti. Alle 18.30 Alberto Cassani presenta in Saletta Mandiaye il suo ultimo romanzo *Adrenalina* (Baldini e Castoldi), rilettura ironica e contemporanea di Intrigo internazionale ambientata in Africa. Gli incontri letterari sono curati da Nevio Galeati con GialloLuna NeroNotte e Pa.Gi.Ne. Alle 21 chiude poi la giornata il concorso europeo di cortometraggi per il Méliès d'Argent, con dieci film.

Ingresso gratuito per cortometraggi, incontri letterari e celebrazioni.

Info: ravennanightmare.it

CONFERENZE

Alla Classense "Un libro da italiani", ciclo che mette a confronto Dante Alighieri e Ugo Foscolo

Che cosa lega Dante Alighieri a Ugo Foscolo, due autori lontani nel tempo, ma sorprendentemente vicini per sensibilità, visione della poesia e rapporto con la storia? È la domanda da cui prende le mosse *Un libro da italiani*, ciclo di conferenze alla Biblioteca Classense (sempre alle ore 17.30) a cura di Nicolò Maldina, che nasce dall'incontro tra queste due figure e ne esplora il dialogo, mettendo in luce la profonda influenza che la figura e l'opera dell'Alighieri esercitano sulla formazione e sulla poetica foscoliana. Si inizia giovedì 8 ottobre con Francesca Fedi e Silvia Tatti della Sapienza Università di Roma e l'intervento titolato *La funzione Foscolo e la "nuova fortuna" di Dante*. Giovedì 22 ottobre arrivano poi Christian del Vento e Alessandro Pecoraro dell'Università di Pavia con «Forse vero è che le Muse non sono nemiche degli esuli». Foscolo, Dante e l'Europa della Restaurazione, infine giovedì 17 dicembre gli ospiti saranno Paolo Borsa e Marialaura Aghelu dell'Università di Bergamo e dell'Università di Friburgo con *Nazione e identità tra Omero e Dante: Foscolo e Solomos*.

Festa del Latte

2026

Ingresso gratuito!

DOMENICA 11 OTTOBRE

Martorano di Cesena dalle ore 14:30 alle 19:00

Tutti i dettagli su: www.centralelattecesena.it

Con il patrocinio del Comune di Cesena

MOSTRE/1



A PALAZZO RASPONI LA PERSONALE DI MARCANTONIO

Sabato 10 ottobre (ore 18) si inaugura a Palazzo Rasponi dalle Teste *Cosa vuoi fare da piccolo?*, la grande mostra dedicata all'universo creativo di Marcantonio (1976), artista e designer ravennate tra le figure più originali e riconoscibili del panorama contemporaneo italiano. Curata da Paride Vitale con Nicolas Ballario, l'esposizione propone una selezione di oltre 70 opere che ripercorre più di vent'anni di ricerca, dai primi lavori scultorei alle opere di grande formato, dalle produzioni industriali alle più recenti creazioni inedite. Un percorso che restituisce la complessità di un linguaggio capace di muoversi liberamente tra arte e design, trasformando animali, piante, corpi, elementi naturali e oggetti quotidiani in presenze sorprendenti, sospese tra realtà e immaginazione. Il titolo, *Cosa vuoi fare da piccolo?*, capovolge la domanda che accompagna tradizionalmente l'infanzia – "Cosa vuoi fare da grande?" – e introduce uno dei temi centrali della ricerca dell'artista: la curiosità, il gioco, la possibilità di guardare il mondo senza lasciarsi condizionare da categorie e convenzioni.

Ingresso libero

MOSTRE/2

Le "Pagine" di Antonio Violetta alla Fondazione Sabe per l'arte

Sabato 10 ottobre (ore 11) la Fondazione Sabe per l'arte presenta *Pagine*, mostra personale di Antonio Violetta, a cura di Claudio Spadoni, realizzata con il supporto del Mar. Scultore di rilievo nazionale e internazionale, attivo a Bologna dagli anni Settanta, Violetta ha partecipato a importanti rassegne quali *Documenta 7* di Kassel (1982) e la XLII Biennale di Venezia (1986). La mostra raduna una selezione di opere esemplificative del suo ciclo più celebre, le *Pagine*: superfici aniconiche su cui si depositano le tracce di una gestualità al contempo libera e controllata, scandita da pause e fratture che determinano una diversa relazione con l'ambiente. Sono infatti rilievi irregolari segnati da solchi, graffi e tagli che invitano lo spettatore a scoprire le relazioni inattese tra il piano verticale e quello orizzontale. Alle *Pagine* si affiancano, inoltre, due opere appartenenti alla serie delle *Lunarie* che esplorano la soglia tra materialità e immaterialità. L'esposizione è inoltre l'occasione per ricordare i rapporti dell'artista con la città di Ravenna. Nel 2000 Violetta riceve infatti il Premio Scipione e realizza per la nostra città l'opera in bronzo *Omnia vincit Amor*; nel 2009, invece, presenta al Mar *La giganta*, opera ispirata alla poesia *Géante* di Baudelaire, con il contributo musicale di Fabrizio Festa. È infine del 2018 la partecipazione alla collettiva *Montezuma Fontana Mirko*. La scultura in mosaico dalle origini a oggi, sempre al Mar.



IL FESTIVAL

MOSTRE, CINEMA, CERIMONIE DEL TÈ TORNA L'OTTOBRE GIAPPONESE

Si parte sabato 10 ottobre a Faenza

Torna con la ventiquattresima edizione l'Ottobre Giapponese, il festival dedicato alla cultura e alle tradizioni del Sol Levante, organizzato dall'Associazione per gli Scambi culturali fra Italia e Giappone (Ascig). Fino al 28 novembre, il composito cartellone offrirà numerose anteprime assolute tra mostre, cinema, incontri, spettacoli e cerimonie del tè, proponendo una ghiotta occasione per conoscere dal vivo l'autentica tradizione culturale del paese. Le attività di questa edizione si concentreranno principalmente sul territorio di Ravenna e Faenza (ma non mancheranno appuntamenti speciali a Bologna e una tappa a Roma). L'edizione 2026 ha per tema l'amicizia (*yuko*) e coincide con due anniversari di rilievo istituzionale: i 160 anni delle relazioni diplomatiche tra Italia e Giappone e i 40 anni del gemellaggio tra l'Emilia-Romagna e la provincia di Ibaraki. Proprio a Ibaraki e alla sua prestigiosa tradizione ceramica kasamayaki sono dedicati gli eventi che apriranno e chiuderanno ufficialmente la rassegna.

Il festival si apre infatti sabato **10 ottobre** alle 18 alla Galleria comunale d'arte di Faenza (Voltone della Molinella) con l'inaugurazione di *Bellezza tradizionale giapponese: Nihon no dentobi – parte 3*, a cura di Carla Benedetti e Hiro-mi Yamada. La mostra presenta le ceramiche *kasamayaki* da Ibaraki, con opere di Onuki Hiroyuki e Sakai Toshiyuki, e l'artigianato artistico giapponese. L'esposizione è visitabile fino al 18 ottobre, tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19. Alle 19 poi, al Museo Carlo Zauli, si inaugura *Tomo Hirai: omaggio a Carlo Zauli*, a cura di Matteo e Monica Zauli. Nel centenario della nascita di Zauli, la mostra ripercorre oltre cinquant'anni di attività di Hirai nell'arte ceramica e presenta una serie che rilegge, in chiave più romantica e decorativa, la "sfera frammentata", icona del suo lavoro. Resta aperta fino al 15 novembre (info: museo-carlozauli@gmail.com).

Domenica **11 ottobre** (ore 17), ancora alla Galleria comunale d'arte, Silvia Casini e Laura Zavalloni presentano *Sulle tracce di Miyazaki. Taccuino di viaggio*, un viaggio illustrato nel Giappone autentico e in quello sognato da Hayao Miyazaki, tra isole, foreste e città.

Dal mercoledì 14 a sabato 17 ottobre, tra Ravenna e Faenza, la sezione cinematografica – a cura di Marco Del Bene e Hiromi Yamada – propone inoltre la prima rassegna italiana dedicata ad **Arai Haruhiko**, regista e sceneggiatore, maestro dell'eros e dell'impegno civile, che sarà ospite del festival. Le proiezioni si alternano a incontri con l'autore. Alla fine di ogni proiezione Arai sarà a disposizione del pubblico per domande e risposte.

Il primo appuntamento di Ravenna, in collaborazione con il Ravenna Nightmare Film Festival, è al Teatro Rasi mercoledì **14 ottobre** (ore 21) con la proiezione di *La luna e le stelle sono buchi nel cielo* (**nella foto**); al Cinema Sarti di Faenza, invece, in collaborazione con il Cineclub Raggio Verde, il ritrovo è giovedì **15 ottobre** (ore 21) per *L'incidente di Fukudamura*. Info: ottobregiapponese.it

MOSTRE/3



QUANDO IL MITO DIVENTA FUMETTO: A LUGO UNA DEDICA A BARACCA

Venerdì 9 ottobre (ore 18) inaugura alle Pescherie della Rocca di Lugo la mostra *Fantastico Baracca*. L'aviatore di Lugo e altri supereroi dal mondo dei fumetti, nell'ambito delle celebrazioni per il centenario di apertura del museo Baracca. Il progetto nasce dopo l'anteprima del 2025, quando Casty, tra i più importanti autori di Topolino dal 2003, e Marco Santucci, che ha lavorato su Tex, Dampyr e Mister No in Italia e su Spider-Man e Green Lantern negli Stati Uniti, immaginarono Topolino e La Cosa dei Fantastici Quattro sul monumento a Baracca di Domenico Rambelli. Quell'idea è ora diventata una mostra corale con tavole originali e inedite di otto autori, ispirate all'aviatore e al monumento, pensata per raccontare il mito di Baracca anche attraverso il linguaggio del fumetto. Accanto a Casty e Santucci espongono Stefano Babini, autore per Bonelli e Diabolik; Luca Maresca, che ha disegnato per Bonelli e Marvel; Francesco D'Ippolito, Disney; Cristiano Soldatich, noto per il graphic novel *Il sogno di Charlot*; Fabio Ramacci, Star Comics, Bonelli e Dynamite; e David Messina, DC Comics e Marvel.

MOSTRE/4

I mosaici di Sergio Belacchi alla Pallavicini22

Venerdì 9 ottobre (ore 18.30) alla Pallavicini22 Art Gallery si inaugurerà la personale di Sergio Belacchi *FrammentAzioni*, a cura di Giovanni Fanti. *FrammentAzioni*: una parola, un'idea, la più idonea per raccontare e sintetizzare il lavoro di Sergio Belacchi. Sono mosaici che traggono la loro ispirazione dalle superfici musive antiche e, come una tavolozza libera e bianca, vengono interpretate nel disegno e nell'esecuzione della superficie musiva. Superficie che si proietta nella dimensione tridimensionale e materica, attraverso il movimento delle tessere, come a narrare lo scorrere del tempo.



MOSTRE/5

Concerto di fisarmonica alla mostra Locandiera

Sabato 10 ottobre (ore 18) al Museo "Luigi Varoli" di Cotignola, in occasione della mostra *Locandiera*, Magma presenta *Boîte à Musique*, live del fisarmonicista Carlo Sampaolesi.

Al Mulino Scodellino le opere della scultrice Rodriguez

Sabato 10 ottobre, alle ore 17, al Mulino di Castel Bolognese si inaugura la mostra "Acqua", della scultrice e ceramista Martha Pachón Rodríguez per la curatela di Gianfranco Budini. Fino all'8 novembre giovedì, sabato e domenica dalle ore 16.30 alle 19. Su appuntamento telefonando al 333 7228967.

Al Mic di Faenza l'omaggio alla ceramica di Muky

Venerdì 9 ottobre, alle ore 18, nella Project Room del Mic di Faenza, inaugura la mostra "Omaggio alla ceramica di Muky". In mostra una ventina di opere significative della carriera artistica di Muky, dagli anni Cinquanta ai primi anni Duemila. Fino al 29 novembre.

LA STAGIONE



Tutto pronto all'Alighieri per opera e danza

Da dicembre in arrivo nove appuntamenti tra repertorio e contemporaneità. Il programma

Nove appuntamenti tra repertorio e contemporaneità compongono la Stagione di opera e danza 2026/27 del Teatro Alighieri, con sei proposte in abbonamento e tre anteprime a dicembre.

Il **4, 5 e 6 dicembre** il **Balletto dell'Opera di Tbilisi** torna con *Il lago dei cigni*, nella tradizione di Petipa e Ivanov, sotto la direzione artistica di Nina Ananiashvili. Il **16 dicembre** segue *Le convenienze ed inconvenienze teatrali* di Donizetti, in collaborazione con il Teatro Galli di Rimini e il Conservatorio Maderna-Lettimi: regia di Alfonso Antoniozzi, direzione di Paolo Manetti. Il **22 e 23 dicembre** chiude l'anno l'opera-pop *L'anno che verrà*, ispirata alla musica di **Lucio Dalla**, con drammaturgia di Emanuele Aldrovandi, direzione e arrangiamenti di Roberto Molinelli e regia di Manuel Renga.

Il **15 e 17 gennaio** il cartellone lirico in abbonamento si apre con *Pagliacci* di Leoncavallo, diretto da Hossein Pishkar alla

guida dell'Orchestra Cherubini, con regia di Gabriele Lavia. Il **13 e 14 febbraio** arriva *Death in Venice* di Britten, dalla novella di Thomas Mann, rarità sulle scene italiane: regia di Rodula Gaitanou e Orchestra I Pomeriggi Musicali diretta da Daniel Smith. Il **2 e 4 aprile** *La Cenerentola* di Rossini (**nella foto, di Rolando Guerzoni**) conclude il percorso, con Nicola Berloff alla regia e Giovanni Di Stefano sul podio della Cherubini.

Il **20 e 21 febbraio** la danza propone il **Ballet Junior de Genève**, con coreografie di Sharon Eyal e Gai Behar, Johan Inger e Hofesh Shechter. Il **13 e 14 marzo** **CCN/Aterballetto** presenta lavori di Marcos Morau, Philippe Kratz, Angelin Preljocaj e Crystal Pite. Dal **16 al 18 aprile** un focus su **Dewey Dell** rientra in *Corpo Comune*, programma condiviso da Cantieri Danza, Ravenna Teatro, Teatro Alighieri e Teatro del Drago. Info: teatroalighieri.org.

DANZA CONTEMPORANEA

"Variazioni per Ammutinamenti" torna all'Almagià con Cristina Kristal Rizzo e Diana Anselmo

Il festival "Variazioni per Ammutinamenti" prosegue sabato 10 ottobre (ore 21) all'Almagià, dove Cristina Kristal Rizzo e Diana Anselmo sono in scena con *Monumentum DA*, realizzato in collaborazione con Nerval Teatro all'interno del festival *L'Arte che Include*. Si tratta di un lavoro che esplora attraverso il corpo e la Lingua dei Segni Italiana (LIS), intesi come veri e propri "monumenti viventi" e archivi della memoria collettiva, aprendo nuovi orizzonti di senso e invitando a guardare la diversità come uno spazio di possibilità. *Monumentum DA* si configura come un racconto, un movimento del corpo a corpo, che intende amplificare e dare spazio alle possibilità intrinseche della lingua dei segni. A lungo marginalizzata e alienata da processi di potere fonocentrici che hanno tentato di abolirla nel corso della storia, la LIS è una lingua umana, viva, corporea; non parla di margini ma di nuove forme. La performance nasce già accessibile, contenendo nella sua forma le possibilità di essere fruita da un pubblico sordo e da un pubblico udente.



LA RASSEGNA

Al Classis la rivisitazione di Pippi Calzelunghe

Domenica 11 ottobre (ore 16), a Classis Ravenna, la rassegna *Storie in musica a Classis* prosegue con *Pippi Calzelunghe*, nuova produzione ispirata al personaggio creato dalla scrittrice svedese Astrid Lindgren. A portare in scena l'universo di Pippi saranno **Teresa Maria Federici**, autrice dell'adattamento testuale e voce narrante, e **Silvia Valtieri (nella foto)**, autrice delle musiche originali ed esecutrice dal vivo al pianoforte e alla fisarmonica.



MUSICA CLASSICA

La Ymeo al Planetario con Vivaldi

Domenica 11 ottobre (ore 18) la Young Musicians European Orchestra sarà al Planetario, dove eseguirà le *Quattro Stagioni* di Vivaldi. Sul palco i violinisti Davide Cretarola ed Emiliano Gennari, il violista Emanuele Gennari, il clavicembalista David Pop e il violoncellista **Hao Long Chen (nella foto)**, che da alcuni anni si è stabilito a Ravenna ed è considerato uno dei giovani violoncellisti emergenti del panorama internazionale. Saranno guidati da Eleonora Montini. L'introduzione al concerto sarà a cura di Marco Garoni.



Cascador

IL TUO APERITIVO IN CITTÀ

Possibilità
di organizzare
eventi privati nel
dehor con apericene
personalizzabili

cascador_ravenna

Viale della Lirica, 51 - Ravenna - Tel.: 0544.40.55.27
Aperto tutti i giorni dalle 7.00 del mattino - Chiuso la domenica



LA RASSEGNA

La rassegna sui cambiamenti climatici prosegue tra teatro e sonorizzazioni

A Cotignola e a Massa Lombarda vanno in scena i Babilonia e Buster Keaton musicato live



Prosegue con due appuntamenti nei territori della Bassa Romagna *Acqua*, la rassegna itinerante di Ater Fondazione dedicata al cambiamento climatico. Sabato **10 ottobre** (ore 21) al Teatro Binario di Cotignola va in scena *Mulinobianco. Back to the Green Future*, di **Babilonia Teatri** (nella foto). Lo spettacolo propone una riflessione originale e provocatoria sul rappor-

to tra l'umanità e il pianeta. Protagonisti due bambini che, con lucidità e ironia, interrogano il mondo degli adulti sulle responsabilità verso il futuro e la crisi ambientale. Una narrazione visionaria che affida alle nuove generazioni il compito di immaginare, e forse salvare, il domani.

Giovedì **15 ottobre** (ore 21) ci si sposta poi alla Sala del Carmine di Massa Lombarda, che ospita *Non si riparte mai davvero*, un progetto di sonorizzazione dal vivo dedicato a due celebri cortometraggi di **Buster Keaton**. Le immagini del maestro del cinema muto dialogano con le musiche originali eseguite dal vivo da **Corrado Nuccini, Vittoria Burattini e Alessandro Trabace**, dando vita a un'esperienza immersiva che intreccia cinema e performance musicale.

Info: ater.emr.it

MUSICA ANTICA L'ensemble vocale del conservatorio di Pesaro a San Zaccaria

La rassegna *Bellezza Fuori Porta* arriva alla pieve di San Bartolomeo a San Zaccaria (nella foto), dove domenica 11 ottobre (ore 17) si esibirà l'ensemble vocale di musica antica del Conservatorio Rossini di Pesaro. Il gruppo di cinque cantanti (Giulia Silvestri e Laura Luciani soprani, Aisha Otto contralto, Aleks Skòra tenore, Savva Smirnov baritono), accompagnato al clavicembalo da Anna Cortini, presenta un programma intitolato *Sotto il cielo mutevole del fato*, dedicato al tema principe della musica di tutti i tempi, l'amore e le sue vicende come veniva rappresentato nell'epoca barocca, un tempo di contrasti e di passioni vivacissime.



TRADIZIONE



IL GRUPPO OCARINISTICO BUDRIESE APRE LA STAGIONE DI RUSSI

Martedì 13 ottobre (ore 20.45) la stagione musicale del Teatro Comunale di Russi si apre con *La terra che suona*, concerto del Gruppo Ocarinistico Budriese. Il G.O.B. è formato da sette musicisti che suonano ocarine di diverse dimensioni e che proseguono una tradizione musicale più che centenaria. L'ocarina a 10 fori, flauto globulare in argilla, fu inventata infatti a Budrio nel 1853 da Giuseppe Donati. Costruite cinque ocarine di dimensioni differenti, nel 1863 si formò il primo ensemble che in seguito, divenuto un settimino, si esibì per anni con successo in tutta Europa, proponendo nei suoi concerti brani originali e arrangiamenti di celebri arie tratte da opere liriche. Alle 20 visita al Museo delle Ocarine di Russi.

CLUB/1



AL CLAN DESTINO LAGOS THUGS E PILI COIT

La programmazione del Clan Destino di Faenza prosegue con due live di giovedì (sempre ore 22). L'**8 ottobre** arrivano i nigeriani **Lagos Thugs** (nella foto), band di 12 elementi la cui musica riprende l'architettura classica e lo spirito dell'Afrobeat di leggende come Fela Kuti mescolandola con influenze jazz, dub e percussioni tradizionali. **Giovedì 15** ecco poi i francesi **Pili Coit & les Exocrines**, orchestra mutante di rock sperimentale composta da otto musicisti.

CLUB/2

L'hip hop di Max Penombra al Moog

Lunedì 12 ottobre (ore 19) il Moog ospita il concerto di Max Penombra. Ravennate, classe 1984, Max "Penombra" Benini è una figura storica della scena hip hop romagnola e fondatore de *Il Lato Oscuro della Costa*. Nel corso degli anni ha costruito un percorso personale tra rap, scrittura e sperimentazione, diventando una delle voci più riconoscibili della scena indipendente locale. Ingresso libero.



CRISTINA
Altreidee

DA OLTRE 40 ANNI, L'ARTE SARTORIALE IN ROMAGNA

Cristina seleziona le migliori marche per uno stile contemporaneo e ricercato.

Qualità sartoriale al tuo servizio.

VIENI A SCOPRIRE LE NUOVE COLLEZIONI



Strada Meldola Teodorano 9 - Meldola FC
340 9044620
cristina-altreidee.it

Orari: Lunedì 15-19,
da Martedì a Sabato 9-12 | 15-19 |
Domenica 15-18



RECENSIONE

L'afflato della tragedia in un gioco del doppio: in scena al Socjale *La dimenticanza*

Lo spettacolo diretto da Luigi Dadina racconta la vera storia di Rita Barbieri, impersonata da Laura Redaelli e Livia Tura. Nel 1896 la donna uccise il marito a Villanova e poi emigrò in America ritrovandosi a sopportare "il diavolo"

di Federica Angelini

I fatti, almeno parte dei fatti, quelli per cui ancora oggi ricordiamo Rita Barbieri, si sono svolti a pochi chilometri dal luogo dove va in scena lo spettacolo. *La dimenticanza* infatti ha debuttato martedì 6 ottobre al teatro Socjale di Piangipane e porta sul palcoscenico una figura storicamente esistita e salita alle cronache locali di fine Ottocento per aver ucciso, nel 1896, a vent'anni, l'uomo che le aveva promesso di sposarla - dopo averla anche messa incinta - all'uscita della Messa, davanti a tutto il paese. Barbieri fu poi assolta dal delitto anche e soprattutto grazie alle testimonianze di vari abitanti che la descrissero come una donna onesta e quindi ingannata dalla vittima, e non quella "puttana" descritta dall'uomo che lei aveva amato.

Dopo i fatti, Rita Barbieri si trasferisce negli Stati Uniti con il cugino Michele, in una cittadina tra Texas, Arkansas e Louisiana, dove inizia la sua seconda vita. Ed è qui, tra le quattro mura della casa americana, con tanto di frigorifero, che la incontriamo nello spettacolo scritto da Luigi Dadina, Laura Gambi e Livia Tura e diretto da Luigi Dadina (coadiuvato da Roberto Magnani). Per lo storico fondatore delle Albe si tratta del primo spettacolo che non lo vede in scena, e del resto sul palco ci sono solo due donne. Le due Rita, quella di Villanova e quella di Texarkana. A dare corpo e voce a questo gioco di doppi sono le bravissime Livia Tura e Laura Redaelli. In una sincronia e un continuo scambio senza sbavature che a tratti diventa canto e altri quasi una danza, le due attrici raccontano la storia di una donna che visse due vite, entrambe complesse e difficili da ridurre a una semplice sequenza di fatti. Vediamo dunque la Rita (Tura) che ricorda l'omicidio, ma anche l'amore folle che l'aveva legata a quell'uomo, la nascita e la perdita di una figlia, la campagna, il freddo invernale, la vita dura di una giovane ragazza nella casa paterna intenta a mille faccende, ma sempre disponibile e sorridente, fino a quell'incontro che diventa ben presto abbandono e poi ossessione. Sentiamo, come riportano le carte di quel processo che allora fece tanto notizia, l'elenco dei testimoni, uomini, che si espressero in suo favore, quelli che furono in grado di firmare la dichiarazione e quelli, tanti, che apposero solo una X.

E poi vediamo in un gioco di scambi continui la "nuova" Rita, quella emigrata in America, quasi prigioniera di un uomo, Michele, che l'ha portata a Ellis Island e poi nel sud degli Usa a fare fortuna. Dal chiosco di hamburger alla *Funeral Home*, il loro è un sogno americano di ricchezza e agio che copre la sofferenza di un rapporto di sudditanza verso quell'uomo, detto "il diavolo", compagno e cugino e aguzzino. E qui Rita, quasi a fare da contraltare a quella di Villanova, subisce vessazioni e tradimenti nel seno della propria famiglia, che sceglie di sopportare. Per il benessere materiale che la circonda? Questo sembrano dirci gli autori, ma chissà. Forse anche perché due vite sono già più di quanto chiunque potrebbe affrontare, e la forza per una terza viene a mancare.

Michele è un personaggio che appare solo sullo schermo di un vecchio televisore, interpretato da un sempre convincente Roberto Magnani che nell'assenza di fisicità diventa una figura che incombe, che occupa uno spazio mentale e si potrebbe dire esistenziale in quello sfidare il coraggio di Rita, in quel rivendicare il proprio ruolo, in quel dare l'ordine di pulire gli stivali, quelli sì, in scena. Attorno al tavolo le due Rita si confondono, litigano, si consolano e ci regalano due magnifici monologhi.

Dopo un'ora, quando finiscono i lunghi applausi, si ha la sensazione di aver assistito a uno spettacolo che fa di una storia vera e documentata (tra le fonti le carte del processo da poco acquisite dall'Archivio di Stato e il volume *La forza del destino* di Guido Pasi e Nino Carnoli) una porta di ingresso verso qualcosa che mescola forza e debolezza, attaccamento alle proprie radici e spaesamento, povertà e ricchezza in un gioco di specchi e riflessi continuo con l'afflato, a tratti, della grande tragedia.

Lo spettacolo sarà in scena tutti i giorni eccetto lunedì 12 ottobre fino a domenica 18 ottobre alle 21, la domenica alle 16.



Domenica 11 ottobre un incontro dopo lo spettacolo

Domenica 11 ottobre alle 17.15, dopo la replica pomeridiana dello spettacolo, al Socjale di Piangipane, si terrà l'incontro dal titolo "L'aura tragica di Rita Barbieri", con Luana Vacchi, poeta e attivista, Ilaria Cerioli - autrice del libro "Rita dagli occhi neri" che racconta in particolare la vicenda legata a Enrica Barbieri, detta Rita - e la storica Laura Orlandini, in dialogo con Cesare Albertano, dramaturgo, e Laura Gambi, co-autrice dello spettacolo "La dimenticanza", di cui parliamo in questa pagina.

RASSEGNE TEATRALI

"L'Arte che include" prosegue al museo Classis e all'Almagià

Prosegue a Ravenna la terza edizione di "L'Arte che Include", il festival curato da Nerval Teatro che fino al 22 novembre porta in diversi luoghi della città spettacoli, laboratori gratuiti e accessibili, incontri, appuntamenti per le scuole e una mostra a cielo aperto. Un programma diffuso che mette in relazione artisti, persone e linguaggi diversi, con l'obiettivo di raccontare la disabilità non come limite, ma come terreno di ricerca, creatività e possibilità.

Venerdì 9 ottobre negli spazi del Museo Classis dalle 19 va in scena *Duetto*, mise en espace itinerante di Nerval Teatro che nasce dall'incontro tra la figura di Maria Callas e il suo "doppio". Con Charly Neri e Flaminia Pasquini Ferretti. Regia di Maurizio Lupinelli. A seguire, un laboratorio teatrale inclusivo aperto alla comunità, senza limiti di età né esperienze pregresse.

Si prosegue poi sabato 10 ottobre alle Artificerie Almagià con "Monumentum DA" di Cristina Kristal Rizzo e Diana Anselmo, nell'ambito di Variazioni per Ammutinamenti (vedi pagina 22).

Dal 13 al 15 ottobre, alle Artificerie Almagià, spazio invece alle matinée dedicate alle scuole secondarie di secondo grado con "La Buca" di Nerval Teatro, spettacolo ispirato all'universo di Samuel Beckett e costruito attorno all'incontro tra Maurizio Lupinelli e Carlo De Leonardo, attore ravennate con disabilità.

"Schiusa" arriva al cimitero di Faenza con *Nephesh. Proteggere l'ombra*

La rassegna Schiusa continua a Faenza, in una location speciale, ovvero il Cimitero dell'Osservanza che apre le sue porte alla cittadinanza per lo spettacolo *Nephesh. Proteggere l'ombra* di Alessandro Renda (Teatro delle Albe): una drammaturgia sonora in cuffia, scritta da Tahar Lamri, accompagna i presenti tra tombe e lapidi, iscrizioni, polvere e ombre. Non si tratta di una visita guidata, ma di un tempo di ascolto per riflettere sui legami che uniscono le persone e la memoria. Dopo essere stato accolto in diverse città in regione, *Nephesh* - dal 14 al 18 ottobre - tocca per la prima volta il territorio faentino in un appuntamento che ha ottenuto il Patrocinio del Comune di Faenza e che viene realizzato grazie alla collaborazione di Amizut Spa.

UNA STORIA
ven. 9: ore 21.00 | sab. 10: ore 18.30
dom. 11: ore 18.30
mer. 14: ore 21.00

SERPENTI
2Days Cult Movie
lun. 12 - mar. 13:
ore 18.30 - 21.00

Via Ponte Marino 19 • Ravenna Centro
www.cinemamarianiravenna.com • 
PRENOTA IL TUO POSTO IN SALA!!!! 0544.37148

VISIBILI & INVISIBILI



Scuola e adolescenza prima degli smartphone

di Francesco Della Torre

Un anno di scuola (di Laura Samani, 2026)

Il film racconta la storia di Fred, diciottenne svedese che si trasferisce a Trieste e si ritrova a frequentare l'ultimo anno di un istituto tecnico composto esclusivamente da ragazzi. Non proprio il posto più semplice del mondo dove arrivare a quell'età, soprattutto quando sei straniera, hai una personalità abbastanza forte e non hai nessuna intenzione di adeguarti per forza agli altri. La scuola però non è soltanto lo sfondo della storia, è il luogo dove questi ragazzi passano insieme le loro giornate, dove nascono amicizie, simpatie, rivalità e incomprensioni, un micro-mondo che sta per finire: i protagonisti sono all'ultimo anno e quindi alla vigilia di un cambiamento importante, anche se naturalmente a diciott'anni non è sempre facile rendersi conto di quanto quello che sta succedendo in classe sia l'ultima parte di un periodo destinato a non tornare più. Il film è ambientato nel 2007, scelta felicissima, poiché non siamo ancora nel mondo degli smartphone e dei social che oggi condizionano completamente i rapporti tra adolescenti, e questo permette alla storia di concentrarsi maggiormente sulla vita scolastica e sui rapporti diretti tra i ragazzi. Fred entra progressivamente nel gruppo formato da Antero, Mitis e Pasini e da lì comincia una specie di gioco di equilibri nel quale amicizia, attrazione, amori e rivalità finiscono inevitabilmente per mescolarsi. Anche il modo in cui la classe reagisce alla nuova arrivata racconta molto bene quanto la scuola possa essere un piccolo universo con le sue regole, i suoi gruppetti e i suoi equilibri, nei quali basta poco per sentirsi dentro o completamente fuori. Laura Samani guarda ai suoi personaggi senza giudicarli e senza trasformarli nei classici adolescenti da film, perché sono ragazzi ancora abbastanza immaturi, spesso confusi, qualche volta anche antipatici, ma proprio per questo credibili. Molto brava Stella Wendick nel ruolo di Fred, ma anche i tre ragazzi, Giacomo Covi, Pietro Giustolisi e Samuel Volturro, questi ultimi presi dalla quotidianità, e non dalle scuole di recitazione. Due i valori aggiunti: Trieste è ben raccontata dalla Samani, che evita la cartolina e mostra una città italiana in odor di Europa; la colonna sonora poggia su due band storiche di Pordenone, i Prozac+ e i Tre allegri ragazzi morti, e rappresenta magnificamente i sentimenti dei protagonisti. *Un anno di scuola* è quindi un film sull'adolescenza, ma anche sulla scuola come ultimo luogo protetto prima di entrare davvero nell'età adulta. Un film delicato, sincero e molto ben recitato, che racconta un anno di scuola ma soprattutto il momento in cui ci si accorge che quell'anno, prima o poi, finirà senza risolvere le incognite di una maturità che non sempre si rivela tale. Da vedere nel suo luogo naturale: le scuole.

DISCHI CHE NON INVECCHIANO



Un capolavoro venuto storto

di Alessandro Fogli

Pavement - *Slanted and Enchanted* (Matador, 1992)

Ci sono dischi che cercano disperatamente di sembrare perfetti e altri che fanno di tutto per nascondere quanto lo siano. *Slanted & Enchanted*, album d'esordio del '92 dei Pavement, appartiene fieramente alla seconda categoria. Le chitarre gracchiano, la batteria ogni tanto pare sul punto di cadere dalle scale, la voce di Stephen Malkmus manifesta allergia all'enfasi. Eppure, sotto questa superficie sgangherata, le canzoni sono magnifiche. Registrato rapidamente e senza troppe cerimonie, soprattutto nello studio del batterista Gary Young, il disco diventò uno dei testi fondamentali dell'indie rock americano degli anni '90. Non perché i Pavement avessero inventato dal nulla un nuovo linguaggio: nelle loro canzoni si sentono il post-punk, i Velvet Underground, i Fall, il rumore e il college rock. La novità consiste nel modo in cui tutto viene assimilato e restituito con un'aria insieme brillante e svogliata, come se impegnarsi troppo fosse già una forma di cattivo gusto. L'iniziale *Summer Babe* (Winter Version) è una dichiarazione d'intenti, melodia memorabile, chitarre arrugginite e Malkmus che canta con il distacco di chi sembra osservare la propria canzone da fuori. *Trigger Cut/Wounded-Kite at :17* è pop obliquo ma irresistibile; *In the Mouth a Desert* avanza fra noise, tensione e un ritornello che finisce per conficcarsi nella memoria. Poi arriva *Here*, fragile e malinconica, la maschera ironica si abbassa un po', una ballata splendida. Altrove i Pavement si divertono a sabotare le proprie intuizioni. *Conduit for Sale!* trasforma la lezione dei Fall in una specie di comizio dadaista, mentre *No Life Singed Her* e *Loretta's Scars* procedono fra riff storti, abrasioni e improvvise aperture melodiche. Anche quando sembra perdere pezzi, il disco conserva una logica interna formidabile, quella di una band che tratta l'imperfezione non come un limite, ma come uno strumento espressivo. Gran parte del fascino nasce proprio dalla voce di Malkmus, indolente, nasale e imprevedibile. Canta come se nulla fosse davvero importante, ma dietro quell'aria da guascone lascia filtrare inquietudine, romanticismo e lampi di autentica poesia. I testi non spiegano quasi niente, suggeriscono, depistano, fanno sorridere e subito dopo aprono piccole crepe emotive. *Slanted & Enchanted* suona ancora oggi libero, intelligente e meravigliosamente maleducato. È un capolavoro che finge di essere un incidente domestico. Cassette sparse sul pavimento, amplificatori malandati, qualcuno che inciampa nel cavo della chitarra. Poi parte una canzone e si capisce che, in mezzo a quel disordine, ogni cosa è misteriosamente al posto giusto.

LETTI PER VOI



Il miglior giallo storico del 2026

di Nevio Galeati *

Hugo Fischer è il miglior investigatore della Kriminalpolizei, sotto il Terzo Reich; non condivide però le idee del nazismo, soffre di una malattia degenerativa e ne deve tenere sotto controllo i sintomi assumendo morfina; oltre ad avere amicizie "pericolose". Insomma, non è un ariano "puro" e non può mollare mai. Dopo aver risolto il caso dell'assassinio di Sigismund Braun, assistente di Josef Mengele ad Auschwitz, salva da morte certa e dal campo di concentramento un bambino, Gioele, ebreo italiano che porta con sé quando torna a Berlino. Nel giugno del 1944 viene chiamato di nuovo in causa per capire cosa sia successo ai coniugi Wiedt, trovati morti in casa. Lui è un grande medico, lei è fra le più importanti sostenitrici della superiorità della razza ariana. L'ipotesi, che non convince Hugo, è di un omicidio suicidio. L'indagine è più che complicata, perché intanto Berlino è sotto i bombardamenti, e anche la fiducia nel nazismo si sta sgretolando: c'è chi vuole assassinare il Führer.

Sono questi i plot dei due romanzi di **Oriana Ramunno**, *Il bambino che disegnava le ombre* (2021, Rizzoli), ristampato da Sem quest'anno con il titolo *Cenere. Un caso impossibile per Hugo Fisher e Sangue su Berlino* (sempre Sem, in libreria da giugno). Oriana Ramunno, nata in Basilicata e bolognese d'adozione, è una scrittrice a tutto tondo. Costruisce trame complicate e coinvolgenti, inserendole nell'analisi di un periodo storico altrettanto ingarbugliato, portata avanti con una precisione assoluta. Hugo Fischer, Gioele, e gli altri personaggi sono centrati, empatici, vividi. Raccontati con uno stile che è molto vicino alla perfezione. Leggendo sembra di respirare la polvere che copre Berlino dopo un bombardamento; si soffre con Hugo e si sorride alle ingenuità di Gioele. Come non si può trattenere la rabbia di fronte alle atrocità dei nazisti. Hugo, insieme soprattutto ad Adele Krause, infermiera conosciuta ad Auschwitz, riescono a chiudere l'indagine, regalando al lettore molte sorprese. Insomma, *Sangue su Berlino* è il miglior giallo storico di quest'anno. Il finale è aperto, quindi aspettiamo che i protagonisti tornino in un'altra avventura. Come in realtà anche Oriana Ramunno torna a Ravenna: sarà al Teatro Rasi sabato 17 ottobre, alle 18. Dieci anni fa ha vinto con *Theriaca* il concorso per il miglior racconto inedito proprio a GialloLuna NeroNotte, venendo poi pubblicata dal Giallo Mondadori. Sarà un piacere incontrarla di nuovo.

* direttore di GialloLuna NeroNotte

FULMINI E SAETTE

"Road to nowhere" (Casalborsetti) di Adriano Zanni



PROVATO PER VOI

Umnia, la cucina vegetale che non ti aspetti

Siamo stati al nuovo ristorante di piazza Kennedy: piatti sorprendenti e molto curati, un ambiente raffinato e un menu "al buio". Peccato per una carta dei vini decisamente sottotono

di Guido Sani

Vera novità del panorama cittadino, abbiamo provato anche noi **Umnia**, il ristorante di (alta) **cucina interamente vegetale** che ha aperto la scorsa primavera, affacciato sulla centralissima piazza Kennedy (in **via Mafalda di Savoia 9**, nei locali completamente ristrutturati che un tempo hanno ospitato, tra gli altri, anche la pizzeria Scai).

L'**ambiente** è raffinato senza eccessi, accogliente, con luci perfette, tavoli eleganti e ricercati, ben disposti in modo da non creare sovraffollamento. La cucina è a vista, molto bella. In sala ci accoglie con gentilezza il titolare **Piergiorgio Zuccaro, ceo di Umnin**, l'azienda di famiglia che produce a Ponte Nuovo alimenti completamente vegetali, utilizzati anche come materia prima all'interno del ristorante. La chef è **Stefania Camurri**, apprezzata e con esperienza nel mondo della cucina vegetale, mentre il sous chef è il giovane **Leonardo Colavito**, ex concorrente di Masterchef. Entrambi si fermeranno anche tra i tavoli per presentare i piatti: ci piace.

Partiamo però dal difetto più grande, quello che ha inevitabilmente abbassato il voto in "pagella": una debolissima **carta dei vini** (che per noi - ma anche per i critici gastronomici a cui il locale senza dubbio guarda - ha un valore molto importante). Si fa fatica a crederci: pochissime referenze e, tra queste, poche e incoerenti bottiglie locali. Scegliamo un Pecorino, giusto per: non vale la pena parlarne. A vincolare la carta - scopriamo poi - è al momento la certificazione

"vegan", ma c'è tutto un mondo di vini naturali, con tante cantine anche locali, che si adatterebbe perfettamente alla proposta di Umnia, anche senza certificazioni.

La principale caratteristica del **menù**, invece, è che in realtà il menù non c'è: si può scegliere tra le formule da due, tre o quattro portate (rispettivamente a 45, 55 e 65 euro), che verranno poi servite "a sorpresa" tra la ventina di piatti approntati per la giornata. Una formula di cui eravamo naturalmente già a conoscenza e che viene per forza di cose anticipata in fase di prenotazione, anche comodamente online sul sito del locale.

Al tavolo siamo in quattro, due vegani e due onnivori, e scegliamo due formule da due portate e due da tre. L'entrée di benvenuto consiste in una **foglia ripiena di semi di chia** che, assaggiata a occhi chiusi, ricorda tantissimo un'ostrica: molto interessante. È accompagnata da uno **shot di succo di litchi e bergamotto**, gustosissimo. Inoltre, una splendida pagnotta fatta in casa, servita con **due "burri" aromatizzati**. Un ottimo inizio, davvero.

Le prime due portate sono un **cappuccino salato** e una sorta di **zuppa fredda di cavolo viola**. La base del cappuccino è di crema di melanzane e cioccolato, mentre la schiuma è fatta con

crema di tofu e olio di sesamo; i cornettini che lo accompagnano sono di pasta sfoglia salata da inzuppare. Bellissimo da vedere, il sapore c'è, forse sono un po' asciutti i cornetti e comunque troppi: si rischia un piatto troppo carico e allappante.

La zuppa fredda, in realtà, è un cous cous realizzato frullando diversi tipi di tofu affumicati, crema di cavolo cappuccio viola e qualche goccia di succo di limone: buon piatto, ben equilibrato, anche cromaticamente bello. A questo proposito, va detto inoltre che tutta la **stovigliera** e i supporti sono ricercatissimi nel design, molto particolari.



IL PARERE DEL GOURMET

Esperienze di degustazione nei locali di Ravenna e della Romagna. Senza pregiudizi e prebende, il racconto del piacere di stare a tavola fra cibi autentici, ospitalità e giusto conto



Alcuni dei piatti provati durante la nostra cena: il cappuccino di melanzane, gli gnocchi alla banana, la crema di cavolo cappuccio viola. A sinistra il finto "cosciotto di pollo", ripieno di funghi

Il secondo giro dei nostri menu al buio è quello dei primi. La **lasagnetta vegetale** è sicuramente il piatto più difficile da realizzare, in quanto bisogna sostituire tutti gli ingredienti della tradizione. Ecco allora che al posto della carne c'è un ragù fatto di soia e seitan, al posto dei latticini ci sono latti vegetali e lo Scalè di produzione propria, mentre la pasta è fatta senza uova. Non ha convinto tutti i commensali, ma per chi scrive è tanta roba: si fatica a credere che sia vegetale, davvero gustosa. E ancora meglio gli **gnocchi alla banana**, fatti solo con banane e farina, perfettamente equilibrati: la dolcezza del frutto non sovrasta

Tutti i giorni frutta, verdura e **primizie fresche** direttamente dai mercati e dai contadini locali.

Inoltre a pranzo
menù vegano e vegetariano
che varia giornalmente

ROSETTI
La Frutta nel Cuore



Via IV Novembre, 47 - Ravenna - tel. 0544 39957 | viale Virgilio, 170 - Lido Adriano - tel. 0544 491058

www.rosettifrutta.it

© lasalutistaflessibile



CUCINA TUTTA VEGETALE, ETICA, BIOLOGICA E A KM0

Asporto e pranzo sul posto

Via Galileo Galilei 75, Ravenna - 0544 1880695 - ravegan05@gmail.com
dalle 10.30 alle 15.30 • chiuso domenica

LA PAGELLA DI **RD**

Umnia

Ambiente	4/5	★ ★ ★ ★ ★
Servizio	4/5	★ ★ ★ ★ ★
Cibo e vino	3,5/5	★ ★ ★ ★ ★
Conto	3,5/5	★ ★ ★ ★ ★



mai il piatto. Il condimento è fatto con gambo di cipollotto verde, pistacchio tostato in polvere e una cremetta.

Rimangono altri due piatti, che comunque assaggiamo tutti, ossia il **“cosciotto di pollo”** e la **cipolla ripiena**. Il primo ha decisamente l'aspetto di una coscia di pollo, e non so se questa sia una grande idea per un amante della cucina vegetale, ma sono punti di vista. Comunque, l'interno è composto di funghi pleurotus, spezie solitamente usate negli arrosti e seitan, il tutto racchiuso da fogli di carta di riso che diventano croccanti e assomigliano alla pelle del volatile

arrostita. Senza dubbio gustoso. Ecco poi una cipolla bianca di Medicina, ripiena del suo stesso cuore e di frisella, fatta al forno e caramellizzata, molto tenera. Sopra ci sono degli straccetti saltati di Umnin, sotto un sughino di cioccolato fondente e cipolla, che in effetti ricorda l'aceto balsamico. Esperimento ben riuscito, ma rimane comunque una cipolla e quindi bisogna proprio amare le cipolle per farsi prendere da questo piatto.

Ci siamo poi accontentati del **pre-dessert** (un bicchiere con budino di uva fragola e granella di frutta secca, offerto di default, così come l'entrée) e di un calice di un onesto passito rosso, l'unico in carta.

Tempi impeccabili, **servizio** al tavolo puntuale ed efficiente (anche se non si capisce onestamente il ruolo dell'esperto di vini, ma l'abbiamo già detto). Il menu a sorpresa ha un suo perché (in sede di prenotazione del tavolo vengono comunque chieste allergie, intolleranze e ingredienti sgraditi, per evitare equivoci), ma vien da pensare che sia un peccato non aver potuto scegliere tra le varie opzioni (soprattutto quando ci si vorrà tornare una seconda volta).

Il conto totale è stato di 267 euro, ossia **circa 66 euro a testa**, il che, considerate le materie prime vegetali, forse è un po' esoso, ma è anche coerente con il contesto e funzionale a costruire una clientela “alta” (in sala - piena - c'era anche un ex calciatore di Serie A...). In definitiva, comunque, finalmente una vera novità per Ravenna e i ravennati (spesso in minoranza nei tavoli, a quanto pare), che merita di essere sostenuta. Sicuramente un'esperienza diversa dal solito, che vale la pena provare.

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**Zucca arrosto
e gremolata al pistacchio e miele

Ecco una ricetta per un piatto autunnale.

Ingredienti (4/6 persone): 1 zucca (rotonda) di circa 1 kg, lavata e tagliata a spicchi; 1 testa d'aglio non sbucciato; 3 cucchiaini di aceto di vino rosso; 75 g di pangrattato; 30 g di pistacchi sgusciati; 1 mazzetto di prezzemolo; 2 peperoncini rossi freschi; la scorza di 1 limone non trattato; 1 cucchiaio di miele liquido, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione. Riscaldate il forno a 190 gradi. Mettete gli spicchi di zucca uno accanto all'altro in una teglia grande e aggiungete l'aglio, l'olio, l'aceto, il sale e il pepe, quindi mescolate. Arrostiti la zucca per 30/40 minuti circa, finché non sarà morbida e dorata.

Nel frattempo avrete preparato la gremolata tritando grossolanamente il prezzemolo, il peperoncino e i pistacchi e mettendoli poi in una ciotola con il pangrattato, la scorza di limone grattugiata, l'olio, il miele (mescolate).

Una volta tolta la teglia dal forno, cospargete uniformemente la gremolata sulla zucca. Rimettete in forno e arrostiti per altri 8/10 minuti affinché il pangrattato si abbrustolisca. Potete servirla calda ma anche a temperatura ambiente. Potete accompagnarla con una salsa allo yogurt.

SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**

Sarà Syrah oppure no?

Quando mi si chiede se bere così spesso vino non sia un po' azzardato, io rispondo sempre con un'altra domanda, quella che fece Oppenheimer a un giornalista: «Perché preoccuparsi tanto del futuro in un mondo condannato?». Comunque, questa settimana andiamo goiosamente in Liguria, ad assaggiare il “Sarà Sirà” di Giorgia Grande. Con un nome così, il dubbio è già in etichetta. Ma dietro il gioco di parole c'è una storia concreta: secondo la leggenda, Giorgia Grande piantò barbatelle che avrebbero dovuto essere di un'altra varietà, scoprendo poi una diversa identità. Un imprevisto diventato vino, con una buona dose di autoironia. Siamo a Cornice, nel comune di Sesta Godano, nell'entroterra spezzino. Qui Giorgia ha recuperato i terreni di famiglia e costruito una piccola attività artigianale. “Sarà Sirà” è il suo rosso da Syrah, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio e imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione. Una lavorazione che lascia al frutto il centro della scena. L'assaggio mi restituisce il profilo di un rosso agile, fresco e mediterraneo, con un carattere fruttato e speziato. Il suo interesse sta proprio nell'incontro fra un vitigno internazionale e questa piccola geografia ligure. Ci troviamo in compagnia di una bottiglia che invita alla tavola e alla conversazione, senza pretendere il silenzio della sala.



MOLINETTO

RISTORANTE PIZZERIA

— arte e cucina —

Valli e Pinete

MENÙ

Sformatino di patate, erbe spontanee saltate, crema allo zafferano ed erba cipollina

Crema di funghi tartufata con crostini

Cannolo gratinato ripieno di anatra e tartufo nero con salsa al foie gras

Faraona su crema di zucca, spinacino fresco e spugnole alla nocciola

Fava di cacao con cuore di pralinato di nocciola, biscuit joconde e pinoli

VINI

Bacana Albana secca DOCG, Tenuta Bacana

Don Pasquale San Giovese Superiore DOC, Podere Palazzo

Kiria, Albana passita, Cantina Ca Longa

Euro 43,00

DAL 12 AL 18
OTTOBRE 2026



Punta Marina Terme (RA) - Tel. 0544 430248
Via Sinistra Canale Molinetto 139/B

www.ristorantemolinetto.it

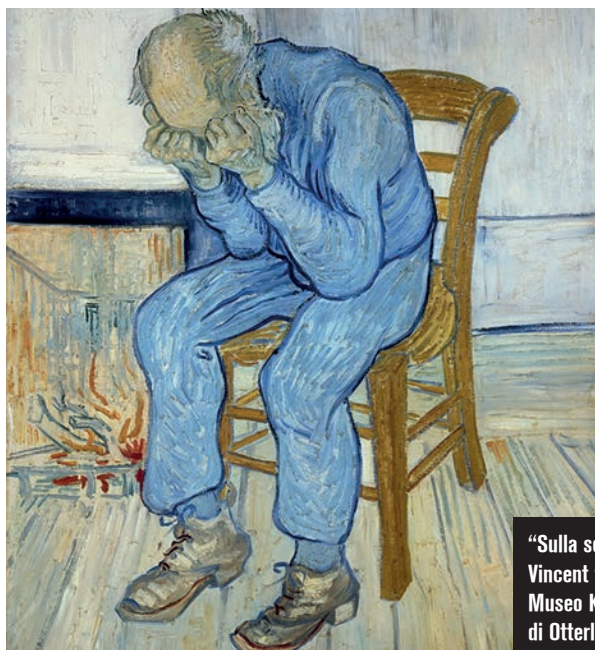
SALUTE MENTALE/1

Oltre l'emergenza, per una psichiatria dell'ascolto

Le disuguaglianze territoriali, la carenza di risorse e il rischio di una cura ridotta al contenimento. A Ravenna un percorso per rimettere al centro persone, diritti e comunità

di Marina Mannucci

Oggi, in Italia, curarsi o ricevere un'assistenza psichiatrica dignitosa dipende spesso dai confini geografici e dalla regione in cui si risiede, trasformando il diritto alla salute in un privilegio territoriale. I dati presentati nel recente Rapporto Siep 2026 — lo studio nazionale condotto dalla Società Italiana di Epidemiologia Psichiatrica, organismo scientifico che monitora l'efficacia, l'equità e la qualità dei servizi sul territorio — fotografano una realtà inaccettabile: la gestione della salute mentale è divisa in 21 modelli regionali differenti, lasciati all'arbitrio delle singole amministrazioni locali e privi di una reale gestione centrale. Non si parla di semplici sfumature organizzative, ma di enormi disuguaglianze nel diritto alla salute. La spesa annua per abitante crolla dai 115 euro della Provincia autonoma di Bolzano ad appena 37 euro in Campania. Di conseguenza, la quota di popolazione adulta che riesce ad accedere ai trattamenti essenziali varia di ben quattro volte tra una regione e l'altra. Il divario sul personale in forza solleva questioni ancora più critiche sul piano clinico: la disparità nella presenza di psicologi e psicoterapeuti nei servizi pubblici oscilla fino a venti volte tra i diversi territori (per approfondimenti, articolo di Mauro Tonetti, sulla rivista online *Mondosanità* del 28 settembre 2026). Alle carenze numeriche si sommano le condizioni di lavoro sempre più insostenibili in cui è costretto a operare il personale sanitario rimasto nei servizi. Le operatrici e gli operatori si trovano a fronteggiare turni massacranti, un carico burocratico in aumento e contesti di isolamento professionale, che ne minano la serenità e la capacità di cura. Questa cronica mancanza di tutele, di spazi di decompressione emotiva e di risorse strutturali non solo genera fenomeni di burnout tra medici, infermieri e psicologi, ma svuota dall'interno la qualità stessa della relazione terapeutica, riducendo, spesso, l'intervento a una costante gestione dell'emergenza. Questa drastica carenza di personale e risposte pubbliche si scontra con un panorama epidemiologico nazionale segnato da un aumento senza precedenti del malessere mentale generale. L'allarme è globale, ma tocca il suo apice tra gli adolescenti e i cosiddetti post adolescenti, dove si registra un'impennata di disturbi legati ad ansia, depressione e forme acute di autolesionismo. L'espressione più dolorosa di questa emergenza riguarda l'esplosione dell'ideazione suicidaria e dei tentati suicidi nella fascia under 35: i dati della comunità scientifica confermano che il suicidio rappresenta oggi la seconda causa di morte tra i giovani in Italia, preceduto solo dagli incidenti stradali, con un incremento che nel primo semestre del 2026 ha visto aumentare del 24% le richieste d'aiuto per tendenze suicide rispetto all'anno precedente (dati pubblicati il 10 settembre 2026 su rivista online *pediatria* 33). Quando l'evidenza numerica dimostra che l'offerta assistenziale ridisegna e soffoca la domanda di cura, la salute pubblica sta obbedendo al suo dovere costituzionale più alto. Da una prospettiva sociologica, questa iniquità strutturale genera una lotteria geografica della salute che penalizza le fasce di popolazione economicamente più vulnerabili, esasperando le disuguaglianze e violando il principio di universalità del Servizio Sanitario Nazionale. Al di là dei freddi indicatori economici, esiste un dato non quantificabile, e ancora più drammatico, che la comunità scientifica e la società civile non possono ignorare. Come documentato nel libro *Pazzi da morire. Le storie delle persone decedute e i dispositivi mortificanti della psichiatria* — curato dal Collettivo Antipsichiatrico Antonin Artaud ed edito dalla casa editrice Sensibili alle foglie nel 2026 — l'ombra della violenza strutturale grava ancora pesantemente sui luoghi della cura. Il contenuto del volume, tra l'altro, è ripreso e analizzato approfonditamente da un articolo dello psichiatra Pietro Pellegrini del 29 settembre 2026 sulla rivista online *Il Vaso di Pandora*. Attraverso la denuncia di oltre 100 storie di persone morte in Italia a causa di pratiche lesive — quali la contenzione meccanica prolungata,



"Sulla soglia dell'eternità",
Vincent van Gogh,
Museo Kröller-Müller
di Otterlo, Paesi Bassi

l'abuso dello strumento del Tso (Trattamento Sanitario Obbligatorio), l'eccesso di psicofarmaci o la grave negligenza istituzionale — il libro *Pazzi da morire* accende i riflettori su criticità del sistema psichiatrico. Dal punto di vista bioetico e clinico, non siamo di fronte a tragiche eccezioni o a isolati casi di cronaca, bensì al sintomo manifesto di un sistema in crisi profonda. Un sistema privato di risorse economiche e umane, guidato, di conseguenza, da logiche di puro contenimento, troppo spesso preferisce sedare e nascondere la sofferenza anziché accoglierla nel pieno rispetto della dignità e dei diritti umani fondamentali. La letteratura scientifica internazionale dimostra ampiamente come le pratiche coercitive non abbiano alcuna efficacia terapeutica, producendo al contrario traumi aggiuntivi sia nei pazienti che negli operatori. Non è tollerabile che la risposta istituzionale alla sofferenza psichica e al cosiddetto breakdown (crollo) emotivo sia l'isolamento, la deprivatione della dignità o, nei casi più estremi, la morte. Scrivere e denunciare tutto questo è l'unico modo per mantenere il confronto aperto, critico e continuo anche nelle nostre città. Se disponiamo di dati territoriali aggiornati, abbiamo il dovere politico e sociale di metterli in comune.

È in questo preciso contesto di urgenza che si inserisce la prima edizione di *Stati Mentali Generali* a Ravenna (vedi box a fianco), la rassegna di narrativa biografica sul disagio mentale nata proprio con l'obiettivo di trasformare il racconto della sofferenza psichica da fatto privato ad atto collettivo di cittadinanza. Questo ciclo di iniziative si propone come spazio aperto di riflessione e co-progettazione, luogo in cui unire le forze di professionisti della salute, associazioni, familiari, utenti e cittadini insieme per rimettere al centro del dibattito un'assistenza comunitaria, equa, universale e basata sui diritti civili.

La scelta di focalizzare la rassegna sulla narrativa biografica, in tal senso, risponde a una precisa necessità metodologica e politica: restituire la parola anche agli esperti per esperienza permette di superare il riduzionismo della sola diagnosi clinica, decostruendo lo stigma e accogliendo la complessità di storie fatte di relazioni, traumi e contesti sociali. In un panorama nazionale frammentato in modelli disuguali, l'attivazione della cittadinanza a livello locale a Ravenna diventa così atto di resistenza, un laboratorio permanente che integra il sapere scientifico dei clinici con quello esperienziale degli utenti. L'iniziativa si configura non solo come uno spazio di decompressione emotiva per arginare il burnout sociale e professionale, ma anche come un presidio di vigilanza democratica.

SALUTE MENTALE/2

Tutti gli eventi (fino a gennaio)
per la Giornata mondiale

Il 10 ottobre ricorre la Giornata mondiale della salute mentale, un'occasione per aumentare la consapevolezza sui problemi psicologici e contribuire a contrastare lo stigma sociale. Le iniziative, promosse dall'**associazione Porte aperte** in collaborazione con il Comune di Ravenna, si sviluppano nell'arco di più giornate, a partire dall'8 ottobre, attraverso appuntamenti che utilizzano l'arte, la cultura e la partecipazione come strumenti per affrontare il tema della salute mentale, favorire il confronto e promuovere una maggiore attenzione e consapevolezza.

Giovedì 8 ottobre alle 18, nella sala Martini del Mar di via di Roma, si svolgerà l'asta di beneficenza di opere d'arte curata da Daniela Bravura. L'asta nasce dal desiderio di trasformare l'arte in un dono concreto: il ricavato della vendita sarà infatti devoluto all'associazione Porte aperte, che opera nell'ambito della salute mentale e sarà interamente destinato a sostenere attività di socializzazione.

Venerdì 9 ottobre alle 17, in piazza Magnolia 5 a Ponte Nuovo, verrà inaugurato un murales sul pavimento del giardino Franco Basaglia, di fronte al Centro di salute mentale. L'opera è stata realizzata dagli studenti dell'Accademia di Belle arti di Ravenna, del triennio di Mosaico e design del gioiello, con la supervisione della docente Chiara Longo e la partecipazione delle magliette gialle.

Sabato 10 ottobre alle 16, nella sala Martini del Mar, si svolgerà il primo appuntamento di "Stati mentali generali", la prima rassegna di narrativa biografica sul disagio mentale, ideata dall'associazione Porte aperte. **Andrea Puecher** presenterà il libro "Psichiatria da protagonisti. Dall'esperienza di utenti e familiari un Servizio di salute mentale ideale", scritto a quattro mani con Paolo Giovanazzi. L'autore dialogherà con la psichiatra Antonella Mastrocicola. Il volume dà voce a utenti e familiari, protagonisti dei Servizi di salute mentale, e racconta una possibile idea di Servizio di salute mentale attraverso le loro esperienze e il loro punto di vista. Nel corso dell'incontro verrà proiettato il video 'Insieme per la salute mentale' di Daria Colombo della Fondazione Vecchioni.

Il 27 ottobre alle 10, a Palazzo Rasponi dalle Teste, si svolgerà la presentazione del report annuale Engim, a cura di Rina Giorgetti di Engim Emilia Romagna Ets. Interverrà **Alcide Pierantozzi**, autore del libro *Lo sbilico*. **Il 13 novembre alle 18.45** alla libreria Longo in via degli Ariani 16/A, si parlerà di salute mentale, trauma e trasmissione familiare con **Antonio Popolo Rubbio**, autore di "Mavaria". Presenterà Cinzia Sintini, psicoterapeuta.

Il 14 novembre alle 17 alla sala Muratori della Biblioteca Classense in via Baccarini 3, **Susanna Baldi**, autrice del libro "Il coraggio di ricordare", dialogherà con **Elena Cerkenic**, autrice di "Sono schizofrenica e amo la mia follia". L'incontro sarà presentato dallo psicologo Vittorio Foschini.

Il 4 dicembre alle 17 all'Albergo del cuore, in via Rocca Brancaleone 42, **Massimiliano Barioglio**, autore di "Ritorno alla vita: viaggio attorno alla schizofrenia", dialogherà con lo psichiatra Pietro Nucera.

Infine **il 12 gennaio alle 10**, nell'aula magna del liceo artistico e musicale Severini di Ravenna, **Alessandra Arachi**, autrice di "Lunatica. Storia di una mente bipolare", dialogherà con la psicologa Sara Sternini.

Gli appuntamenti della rassegna sono a partecipazione libera. Per informazioni: 3206296458.

SALUTE MENTALE/3

Il libro di enigmistica di Mara Maionchi
per tenere allenata la mente

Il programma del Caffè Letterario di Lugo proseguirà lunedì 12 ottobre alle ore 21 alla Biblioteca Trisi, in collaborazione con l'Università per Adulti di Lugo, con Manuela Mellini e *Dove ho lasciato le chiavi?* (Rizzoli), libro di enigmistica e passatempi realizzato con Mara Maionchi e dedicato, con ironia, all'allenamento della mente. Interverrà Manuela Zambianchi, dottoressa di ricerca in Scienze psicologiche.

INCONTRI DI LECTIO PREGHIERA E ASCOLTO

SEMINARIO ARCIVESCOVILE
Piazza Duomo, 4 - Ravenna

Ore 20.45

I Martedì

20 OTTOBRE 2026

10 NOVEMBRE 2026

1 DICEMBRE 2026

12 GENNAIO 2027

9 FEBBRAIO 2027

16 MARZO 2027

Ore 20,45

Incontri di Lectio

con la

**"Prima lettera ai
Tessalonicesi"**

Custodire insieme l'umanità

*"UN MOMENTO DI SILENZIO
NEL CUORE DELLA CITTÀ,
UN'OASI DI PACE
NELL'INCONTRO CON LA PAROLA"*

ANNO PASTORALE 2026/2027

Info:

SCALA SIMONA ov - Responsabile Sab
Cell. 347 9499670

ITINERARIO FORMATIVO 2026-27 *Custodire insieme l'umanità*

PRIMO CORSO

INTRODUZIONE NUOVO TESTAMENTO
Gli incontri di Gesù nel vangelo

Mons. **BENEDETTO ROSSI**

Biblista, docente FTIC (Firenze),
 Rettore del Santuario Casa di Santa Caterina,
 docente di Sacra Scrittura

Prof. Don **MAURIZIO MARCHESELLI**

Biblista, docente FTER (Bologna)

Prof.ssa **SIMONA SCALA OV**

Biblista, docente Issr Forlì

Lunedì 5 / 12 / 19 / 26 Ottobre 2026

SECONDO CORSO

**LITURGIA E ACCOGLIENZA
DELLE FRAGILITÀ**

Don **UGO FACCHINI**

Direttore Issr Forlì, docente di Liturgia

Don **GIACOMO GRANZOTTO**

Direttore Ufficio Liturgico Arcidiocesi di Ferrara-Comacchio

CHRISTIAN D'ANGIÒ

Referente diocesano presso Servizio Diocesano
per la Pastorale delle Persone con Disabilità

UNITALSI E ALTRE REALTÀ DIOCESANE

Realtà diocesane, di accoglienza e Accompagnamento

Lunedì 9 / 16 / 24 / 30 Novembre 2026

TERZO CORSO

**INTRODUZIONE TEOLOGIA
DELL'EDUCAZIONE
I giovani e la fede
L'avventura dell'educatore**

Dott.ssa **PAOLA BIGNARDI** - Dall'ascolto al Dialogo Storie di Vita
Pedagogista e Ricercatrice

P. **GUIDO BERTAGNA SJ** - Esperienza di Psicodramma

Teologo, Psicoterapeuta, Fondatore Italiano Psicodramma Biblico

Dott.ssa **ELISA ZAVOLI**

Fratelli è Possibile, Equipe mediazione sociale ed educativa

Lunedì 11 / 18 / 25 Gennaio - 1 Febbraio 2027

In collaborazione con Agesci, Azione Cattolica e Pastorale Giovanile

FAMIGLIE

L'OSPEDALE DEI PUPAZZI TORNA IN PIAZZA A RAVENNA

Un percorso tra gioco e salute per aiutare i più piccoli a familiarizzare con medici, prevenzione e primo soccorso

Medici, studenti e professionisti sanitari si mettono in gioco per aiutare i bambini a vivere con più serenità il rapporto con la salute e con il mondo sanitario. È questo lo spirito della seconda edizione de L'Ospedale dei Pupazzi, in programma domenica 11 ottobre in piazza del Popolo a Ravenna, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18.30.

L'iniziativa, organizzata dall'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Ravenna insieme al Sism (Segretariato Italiano Studenti di Medicina), in collaborazione con la Croce Rossa Italiana - Comitato di Ravenna, con il supporto di Pace professionale e il patrocinio di Provincia e Comune di Ravenna e Azienda Usl della Romagna, è realizzata anche grazie al contributo di Fnomceo.

Il meccanismo è quello già sperimentato con successo nella prima edizione del 2025: i bambini potranno portare con sé il loro pupazzo "malato" e accompagnarlo in un vero e proprio percorso di visita e cura, affidandolo alle "pupazzologhe" e ai "pupazzologi", studenti di medicina e delle professioni sanitarie. Un modo divertente per avvicinare i più piccoli a temi come il corretto lavaggio delle mani e la sana alimentazione e, soprattutto, per ridurre la paura che può accompagnare il rapporto con medici, camici bianchi e ambiente ospedaliero.

Quest'anno il progetto si arricchisce della presenza di odontoiatri, pediatri di libera scelta e pediatri ospedalieri, che parteciperanno direttamente alle attività, offrendo ai bambini l'opportunità di incontrare, in un contesto ludico e rassicurante, alcuni dei professionisti che si prendono cura di loro.

Non mancheranno nuove attività. Sarà presente un gazebo dedicato al BLS (Basic Life Support), dove i bambini potranno avvicinarsi, sempre attraverso il gioco, alle prime nozioni di supporto di base delle funzioni vitali e imparare come si attivano i servizi di emergenza. Per i genitori, invece, è prevista una formazione sulle tecniche di disostruzione delle vie aeree da corpo estraneo, una manovra salvavita particolarmente importante per chi si prende cura dei più piccoli.

Alla giornata parteciperanno anche la biblioteca Classense, che attraverso il progetto Nati per Leggere proporrà letture per bambine e bambini, e Unicef Ravenna, con un'attività di sensibilizzazione sui diritti dell'infanzia. La scelta della data non è casuale: l'11 ottobre è infatti la Giornata internazionale delle bambine e delle ragazze. «Per questo – commenta l'assessora Francesca Impellizzeri – il Comune di Ravenna ha deciso di aderire alla campagna di Terre des Hommes, illuminando di arancione, nella stessa

giornata, il balconcino del teatro Alighieri».

Il progetto nasce dal modello del Teddy Bear Hospital, ideato in Spagna nel 2003 e poi diffuso in diversi Paesi dalle associazioni aderenti all'Ifmsa, la Federazione internazionale delle associazioni degli studenti in medicina. Oltre ad aiutare i bambini a familiarizzare con medici e strutture sanitarie, l'esperienza permette agli studenti di sviluppare empatia e capacità di comunicazione con i piccoli pazienti.

Nella foto alcuni studenti del liceo Oriani che hanno partecipato alla passata edizione.



RIOLO TERME



CALMA SRL ACQUISISCE LO STORICO COMPLESSO TERMALE

Le Terme di Riolo cambiano proprietà. Lo storico complesso termale è stato acquisito da Calma Srl, società della famiglia Pisa (**nella foto** Marco Pisa con l'Ad delle Terme Andrea Spalla), già partner della struttura attraverso il marchio "gli elementi". Dopo oltre 30 anni, la famiglia Pasotti lascia la guida dell'azienda.

L'operazione si inserisce nel percorso di rilancio avviato nell'ultimo biennio e punta a sviluppare ulteriormente le attività legate alla medicina termale, alla prevenzione, al benessere e all'accoglienza. La nuova proprietà annuncia investimenti in nuovi servizi e nell'innovazione dell'offerta, valorizzando le acque e i fanghi di Riolo e rafforzando la proiezione nazionale delle Terme.

LUGO

L'ambulatorio dei disturbi del sonno intitolato al dottor Marcello Bosi

È stato intitolato al dottor Marcello Bosi, prematuramente scomparso, l'ambulatorio dei disturbi del sonno dell'ospedale di Lugo. La cerimonia si è svolta martedì 29 settembre alla presenza dei familiari, del personale sanitario, della sindaca Elena Zannoni e dei rappresentanti dell'Ausl Romagna e dell'Accademia Italiana di Medicina del Sonno (AIMS). Bosi, autorevole membro dell'Aims, aveva guidato fino al 2019 la Struttura Semplice Disturbi Respiratori nel Sonno, oggi responsabile della diagnosi e terapia di queste patologie per l'Ausl Romagna. L'ambulatorio è accreditato Aims dal 2024.

AVIS® Go!

PROVINCIALE RAVENNA ODV

È TEMPO DI DONARE PLASMA

Oggi ancora di più: con AVIS GO, la nuova unità mobile di raccolta di Avis Provinciale Ravenna, la donazione arriva direttamente nel tuo comune.



IN VIAGGIO OGNI GIORNO PER LA VITA

VICINA: oltre 150 tappe all'anno nei comuni della provincia di Ravenna

ACCESSIBILE: meno spostamenti, più opportunità di donare

SICURA: stessi standard, stessa sicurezza di un punto di raccolta fisso



Un nuovo modo di donare: segui le tappe di AVIS GO!



POCHI MINUTI VALGONO UNA VITA
IL MOMENTO DI AGIRE, IL TEMPO DI DONARE.

AVIS®
ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE ODV

Provinciale Ravenna

Tel. 0544 421180 • ravenna.avisemiliaromagna.it

[f](#) AvisProvincialeRavennaOdv

[i](#) [avis.ravenna](https://www.avis.ravenna)

LA FARMACISTA CONSIGLIA

I farmaci si assumono tutti allo stesso modo? Gli errori più comuni che facciamo ogni giorno

Ne parla la dottoressa Rosa Polillo delle farmacie comunali di Ravenna: «Mai improvvisare»

I farmaci si assumono tutti allo stesso modo? La risposta è ovviamente no, ma a parlarne nel dettaglio è la dottoressa Rosa Polillo (**nella foto**) del gruppo Ravenna Farmacie. «L'assunzione di un farmaco è diventata per molti un gesto quasi automatico: un sorso d'acqua e si manda giù la pillola. In realtà, ogni farmaco segue una precisa "mappa" per raggiungere il proprio obiettivo nell'organismo e non tutti funzionano allo stesso modo. Anche le interazioni con altri medicinali e alimenti possono essere importanti».

Quali sono gli alimenti a cui bisogna prestare maggiore attenzione?

«Un esempio è il latte, il cui calcio può legarsi ad alcuni principi attivi a livello intestinale, formando complessi che non vengono assorbiti. È il caso di alcuni antibiotici, come le tetracicline e i fluorochinoloni, e dei bifosfonati utilizzati per la cura dell'osteoporosi. Un'altra importante interazione è quella con il pompelmo, che contiene sostanze chiamate furanocumarine capaci di bloccare alcuni enzimi coinvolti nella metabolizzazione dei farmaci. Il medicinale può così accumularsi nel sangue, aumentando la concentrazione e quindi anche il suo effetto. Tra i farmaci interessanti ci sono alcune statine utilizzate per il colesterolo, i calcio-antagonisti per l'ipertensione, alcuni ansiolitici e sedativi e alcuni farmaci antiaritmici».

Anche il caffè può interferire con l'assunzione dei farmaci?

«Sì. La caffeina può modificare il corretto assorbimento di alcuni medicinali o potenziarne gli effetti collaterali. Tra i farmaci per i quali è importante prestare attenzione c'è, per esempio, la levotiroxina».



E gli integratori? Possiamo considerarli innocui, quelli naturali?

«No, ed è un errore piuttosto frequente. Anche gli integratori possono contenere molecole farmacologicamente attive e quindi ridurre l'effetto di un farmaco o aumentarne gli effetti collaterali. Un esempio è l'iperico, utilizzato nella depressione lieve, che associato agli antidepressivi SSRI può aumentare il rischio di sindrome serotoninergica, legata a un accumulo di serotonina. Bisogna fare attenzione anche alla vitamina K, presente in alcuni multivitaminici e integratori per il benessere delle ossa: associata agli anticoagulanti cumarinici può contrastarne l'effetto, aumentando il rischio di coaguli, trombosi o ictus. Anche la liquirizia può creare

problemi se associata ai farmaci antipertensivi: la glicirizina può infatti favorire la ritenzione di sodio e l'eliminazione di potassio, contrastando l'azione dei farmaci e favorendo aumento della pressione, ipokaliemia e aritmie cardiache».

Quanto è importante rispettare gli orari di assunzione?

«È fondamentale. L'orario non può essere considerato un'indicazione flessibile: serve a garantire la corretta efficacia della terapia. Assumere le dosi troppo distanziate può determinare una mancata copertura terapeutica, mentre dosi troppo ravvicinate possono aumentare il rischio di tossicità».

La dimenticanza è un problema frequente?

«Sì, soprattutto nelle terapie a lungo termine e quando la malattia non dà sintomi evidenti, come nel caso dell'ipertensione. Se si salta una dose, il paziente può non accorgersene proprio perché non avverte alcun disturbo. La situazione diventa ancora più complessa nelle persone anziane che assumono molti farmaci e devono ricordare diversi orari e dosaggi».

Come si può migliorare l'aderenza alla terapia?

«Il primo passo è non improvvisare. In caso di dubbi sugli orari, sulle modalità di assunzione o sulle possibili interazioni con altri farmaci, alimenti o integratori, è sempre utile confrontarsi con il medico o con il farmacista, per individuare le strategie più adatte a ciascun caso».

BENESSERE

L'Ausl promuove corretti stili di vita: gli appuntamenti

Proseguono nel Ravennate le iniziative gratuite di "Promozione della Salute" organizzate dall'Ausl Romagna. Un calendario di incontri dedicati a prevenzione, corretti stili di vita e benessere psicofisico. Il 9 ottobre a Lugo, alla Sala Estense della Rocca, prende il via il corso gratuito per diventare Walking Leader, conduttore di gruppi di cammino per la salute. Il secondo incontro è in programma il 16 ottobre a Faenza.

Il tema dell'alimentazione sarà al centro del "Carrello della salute", il 13 ottobre a San Pietro in Vincoli e il 21 a Mezzano, mentre il 21 ottobre a Cervia si parlerà di alimentazione sostenibile. Nella stessa giornata, alla Casa della Comunità di Conselice, è previsto un incontro sulle vaccinazioni raccomandate per adulti e anziani. Il 22 ottobre a Ravenna, nell'Aula Martignani di via De Gasperi, sarà invece possibile imparare a leggere e interpretare le etichette degli alimenti. Il 26 ottobre sono in programma due appuntamenti: a Bagnara, dalle 15 alle 17, una nuova tappa di "Un passo alla volta", dedicata all'attività motoria per persone con patologie croniche, familiari e caregiver; a Lugo prenderà invece il via la Ruota Comunitaria, spazio di gruppo dedicato all'ascolto e alle relazioni.

Tempo di depurazione

SELEZIONE DI PRODOTTI NATURALI PENSATI PER
ACCOMPAGNARTI IN QUESTO PERIODO E SOSTENERE
LE NATURALI FUNZIONI DEPURATIVE DELL'ORGANISMO



RAVENNA Via Brunelleschi 117
Tel/fax 0544 402666 - 366 9816493
www.erboristeriagirasole.it

sanitaria
ORTOPEDIA

CENTRO DELLA POSTURA

Convenzionato Ausl e Inail

NOLEGGIO
APPARECCHIATURE
SANITARIE
e AUSILI PER
LA RIABILITAZIONE

Da noi trovi i prodotti delle migliori marche
ANITA • BIOLINE • BIRKENSTOCK • ECOSANIT
ORTHOLINE • ROSAFAIA • SCHOLL'S • WOCK
GELATTO • GCOMFORT • BAUERFEIND • RO+TEN • DR. GIBAUD

BAGNACAVALLLO, RA - Via Giacomo Matteotti 22/23 - Tel: 0545 60641 - sanitariaortopediatazzari.com



UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI SÉ STESSI

**A Maria Cecilia Hospital esploriamo
la tua salute in profondità:**

un viaggio in cui i nostri medici
ti accompagnano con tecnologie
all'avanguardia e in totale comfort,
per supportare il tuo percorso
di prevenzione, diagnosi e cura.

**Sai come funziona
la TC Coronarica?**

Inquadra il QR code
e scopriilo.



MARIA CECILIA HOSPITAL, DOVE LA TUA SALUTE VIENE PRIMA DI TUTTO.



IRCSS MARIA CECILIA HOSPITAL
Via Corriera, 1 - 48033 Cotignola (RA)
Tel. 0545.217111



www.gvmnet.it